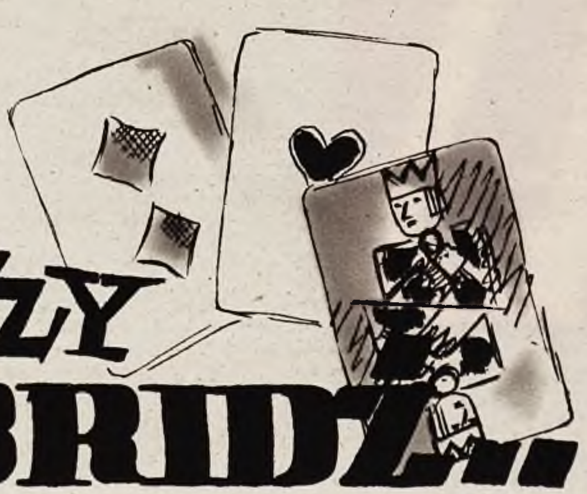
AS



KWITNĄ AGAWY...
Gdy u nas śnieg zaczyna prószyć, w Grecji na stare historyczne ruiny Akropolu i kwit-

Nr. 42.
15 GRUDNIA 1935 R.

SALON CZY BRIDŻ...



Zanika sztuka pięknych rozmów — stwierdzają z żalem wielbiciele dawnych krasomówczych wyczynów i konstatują sucho wyznawcy „nowej rzeczowości". Jedni i drudzy są w tem zgodni, że dawnym salonom należy się zasłużone podzwonne.

Sztuka konwersacji, umiejętność prowadzenia pięknych, błyskotliwych rozmów, wchodziła poniekąd w skład dawniejszej edukacji. Święciła ona swe triumfy w ubiegłych stuleciach, dochodząc do zenitu w salonach francuskich 17 i 18 wieku.

Słynne salony Mme de Rambouillet, księżnej du Maine, markizy de Lambert, Mme de Tencin, du Deffand i innych pomniejszych sław przeszły do historji.

Piękne panie i te mniej piękne, które jednak właśnie dzięki czarującemu darowi prowadzenia zajmujących rozmów, pełnych typowo francuskiego „esprit" nadrabiały często z powodzeniem mniej hojne przez naturę uposażenie i roztaczały swój „charme" dokoła — zajmują poczesne miejsce obok swych wielkich satelitów, choćby tylko wymienić parę takich nazwisk jak: Voiture, Fontenelle, Montesquieu, Marivaux i późniejszych encyklopedystów z d'Alembertem na czele.

W salonach tych skupiało się życie literackie, artystyczne i towarzyskie. Tu zbiegały się i rozbiegały tajne nici dyplomacji politycznej, tu wykluwały się idee filozoficzne, tu dyskusje ożywione spełniały rolę dzisiejszej pracy literacko-artystycznej z jej recenzjami i krytykami — tu była wylęgarnia młodych talentów, pieczołowicie przez pięknoduche gospodynie wyhodowanych i protegowanych. Tu wreszcie prowadziło się retoryczne dyskusje w rodzaju „l'art pour l'art" (sztuka dla sztuki).

Odcięte od otaczającego je świata nędzy i głuchych pomruków, żłobiących powoli a konsekwentnie podziemnym torem drogę rewolucji — żyły owe kobiety jakby w szklanej wieży, do której troski codzienne prawie że dostępu nie miały. Troska o wychowanie dzieci nie była w onych czasach bynajmniej tak piekącym problemem (nie żyła jeszcze Ellen Key, a zatem i wieku dziecka jeszcze nie było!), a przytem wysoko postawiony autorytet rodzicielski sprawę wychowania niepomiernie upraszczał.

Dość czasu pozostawało zatem pięknym damom na prowadzenie długotrwałych, krasomówczych debat i dyskusyj. I tak n. p. potrafiło towarzystwo w salonach Mme de Tencin całemi godzinami „wentylować" kwestję delikatną i dworną w rodzaju:

„Który z amantów silniej i prawdziwiej kocha, czy ten, o którym mówią „il la voit ou elle n'est pas" (on ją widzi tam gdzie jej niema) czy ten, o którym mówią „il ne la voit pas ou elle est" (on jej nie widzi tam gdzie ona jest). Wybitne umysły siliły się na rozwiązanie tego arcypoważnego problemu. Lub inny przykład z dziedziny literackiej: „Czy można pisać tragedję w prozie?", albo taki: „Czy można w sielance przedstawić pasterzy o manjerach ludzi z towarzystwa?". Były to tematy, nad którymi głowili się tacy, jak Fontenelle lub de la Motte w salonach markizy de Lambert.

Pomijając bombastyczne eufonizmy, używane z początkiem 17 wieku w salonach ówczesnych sawantek, t. zw. „précieuses ridicules", u których na wyrażenie całkiem prozaicznych życzeń używano często do śmiechu pobudzających określeń i zwrotów, jak n. p. w salonie ówczenej Mlle Scudéry, zamiast zwykłego zaproszenia „proszę usiąść" wyrażano się kwieciście: „Permetez que la chaise vous embrasse" (Pozwól niech Cię krzesło obejmie) i t. p. kwiatków stylowych. Trzeba przyznać, że prowadzone w późniejszych salonach francuskich rozmowy były naogół lekkie, błyskotliwe, pełne pointy i ducha

Jednakowoż nietylko udziałem Francji były salony. Miały i salony berlińskie z końcem 18 i początkiem 19 wieku swoją tradycję. Tu dzierżyły prym w pierwszym rzędzie piękne i wykształcone córki wielkiego Mendelssohna, skupiając dookoła siebie czołowe osobistości kulturalnych naonczas Niemiec. Dorotea Schlegel, Rachel Varnhagen, Henrietta Herz królowały tu niepodzielnie. Rozmowy były może mniej błyskotliwe — zwyczajem niemieckim cięższej strawne — zato może o bardziej filozoficznej głębi.

W naddunajskiej stolicy zasłynął w szczególności salon baronowej Fanny Arnstein w ubiegłym stuleciu Tu gromadziła się elita towarzyska całego świata (książę Wellington, Talleyrand, Schlegel, Grillparzer) i tu w salonie wiedeńskim żydowskiej bankierowej, która propagowała literaturę i sztukę, prowadziło się mądre i zajmujące dyskusje.

Warszawskie salony, którym przodowały czwartkowe przyjęcia u króla Stasia, mające swą chlubną kartę w historji literatury i kultury polskiej — stanowią swój rozdział dla siebie.

Salony znikły z powierzchni, przebrzmiały dźwięki pięknobrzmiących rozmów, zmieniły się całkowicie warunki i tryb współczesnego życia. Nowa rzeczowość wyparła władztwo języka. Demokratyczne kawiarnie zajęły miejsce arystokratycznych salonów. Kino, jazz, radjo zagłuszyło rozmowy. Oszałamiające tempo współczesności nie znosi przydługich tyrad. Celowość, zwięzłość to grunt. Dawną efektowną elokwencję zastępuje w dobie obecnej umiejętność tanga, opanowanie tajnych arkanów maquillage'a, a nadewszystko znajomość bridge'a.

Ta czarodziejska, urzekająca gra karciana była największym i ostatnim zamachem na uświęconą tradycją i podważoną w swych podstawach sztukę konwersacji. Wywodzący się z angielskiej gry „whist", bridge w swoim pochodzie z Anglji i Ameryki zawładnął całym kontynentem i zadał ostatni celny cios sztuce prowadzenia pięknych dyskusyj. Osoby, niegrające w bridge'a posiadają wprost braki towarzyskie — tak orzeka nienapisany jeszcze ani nie wydany kodeks dobrych obyczajów naszej epoki, czekający na swego kodyfikatora Toteż szanujący się ludzie z towarzystwa grają na zabój w bridge'a. Grają panowie „w pewnym wieku" i niewyraźni młodzieńcy, emocjonują się bridge'm młode (t. zn. w wieku pozabalzakowskim), jakoteż i jeszcze młodsze panie (innych kategoryj nie uznaje wszakże wiek XX u płci pięknej), ba nawet i inteligentne i nawpół cudowne dzieci wtajemniczają się wcześnie w bridge'owe gąszcza.

Niebywałe szczęście towarzyszy tej zaiste w czepku urodzonej grze. To nie broń Boże efemeryczne „yo-yo", ani nawet zawiły egzotyczny mah-jong. Bridge to pełna kombinacji gra, wymagająca wysiłku umysłu, co więcej wrodzonej czy nabytej inteligencji, a nawet pewnej dozy „esprit", tak twierdzą jej wyznawcy. Znać bridge'a to znaczy posiadać wybitne walory towarzyskie, a przed 4-tym do bridge'a otwierają się nieraz — jak przed zbawcą w potrzebie — nawet drzwi ekskluzywnych zebrań towarzyskich.

Ten to zdradziecki i wszechobejmujący bridge skazał na bezczynność biedny organ mowy. Co więcej były nawet płonne obawy, że wobec nowego rzeczy porządku i plotka skazana zostanie na wymarcie, jakoże zawieszony w swej czynności język zardzewieje w swych zawiasach.

O to jednak niema obawy. Jak długo bowiem los rzuci choćby tylko trzy kobiety na wspólny odcinek życia, wystarczy, by się dwie z nich zeszły, a już języczki będą w robocie i temat rozmowy się znajdzie Będzie nim ta trzecia. Nie jest to zresztą wyłącznym przywilejem kobiecym. I mężczyźni folgują sobie często w tym kierunku. Zawszeć to przyjemniej widzieć czyjeś przywary. Wkońcu wychodzą ze słusznego założenia, że kochani bliźni odpłacają im z nawiązką, wobec czego i skrupuły moralne odpadają.

A zatem o zupełnym zaniku mowy .. mowy niema!

Felicja Stendigowa.

ILUSTROWANY MAGAZYN TYGODNIOWY

WYDAWCA: SPÓŁKA WYDAWNICZA „KURYER" S. A.
REDAKTOR ODPOWIEDZIALNY: JAN STANKIEWICZ.
KIEROWNIK LITERACKI: JULJUSZ LEO.
KIEROWNIK GRAFICZNY: JANUSZ MARJA BRZESKI.
ADRES REDAKCJI I ADMINISTRACJI: KRAKÓW, WIELOPOLE 1 (PAŁAC PRASY). – TEL. 150-60, 150-61, 150-62, 150-63, 150-64, 150-65, 150-66
KONTO P. K. O. KRAKÓW NR. 400.200.

AS

ILUSTROWANY MAGAZYN TYGODNIOWY

CENA NUMERU GROSZY 40

PRENUM... KWARTALNA 4 ZŁ. 50 GR.

CENY OGŁOS... 275 mm. — Szerokość kolumny 200 mm. — S... łamu 63 mm. Cała strona zł. 600. P... głoszenie kolorowe doliczamy d... ego. Żadnych zastrzeżeń ... przyjmujemy

JUŻ W NASTĘPNYM n-rze
„GWIAZDKA"
CZYTELNIKÓW ASA!
40 STRON DRUKU ZA 40 GROSZY!

Numer 42 **Niedziela 15 grudnia 1935** **Rok I**

ASY NUMERU 42-GO:

SALON, CZY BRIDGE?
O tem, jak ginie dawna „sztuka konwersacji", zagłuszona krzykliwym jazzem i milczącym bridżem. Str. 2.

◆◆

ŁUCZNICY SERDECZNI.
Psychologja donżuanów, spotykanych w dziejach i różne tajemnice buduarowe, jakoteż pobudki postępowania następców Casanovy. Str. 4—6.

◆◆

TAM, GDZIE GRAJĄ MASZYNY ROTACYJNE...
25-lecie „Ilustrowanego Kuryera Codziennego".
Jak w starych tradycyjnych murach Krakowa pracuje nowoczesna placówka prasowa, stanowiąca „megafon" zdrowej opinji publicznej. Str. 7—8.

◆◆

RENTIER NA „WŁASNYCH ŚMIECIACH".
Budownictwo francuskie przechodzi w ostatnich czasach duże zmiany, odbiegając od tradycyjnych systemów i stosując jaknajwiększą ekonomję czasu i pieniędzy. Str. 11—12.

◆◆

TWÓRCA SARKOFAGÓW WAWELSKICH — ANTONI MADEYSKI.
Życie i dzieła wielkiego artysty, który przyczynił się w wysokiej mierze do przyozdobienia katedry wawelskiej. Str. 14—15.

◆◆

KLEJNOTY ZIMY.
W iskrzącym się śniegu cały świat nabiera wyrazu bajki czarownej i tajemniczej. Str. 16—17.

◆◆

ZWIERZĘTA NA RINGU.
O walkach zwierząt, spotykanych do dziś dnia w niektórych krajach, a budzących entuzjazm lub grozę swą brutalnością. Str. 18—19.

◆◆

W BIAŁYM DWORKU Z FILARAMI.
Życie i kultura szlacheckich dworków naszych Kresów przypomina dawne, ubiegłe wieki, zyskując serca swą szczerością i swoistym urokiem. Str. 19—20.

◆◆

CO KUPIĆ MĘŻCZYŹNIE NA GWIAZDKĘ?
Praktyczne wskazówki dla pięknej pani, gdy „zachodzi w głowę", co darować na święta mężowi lub narzeczonemu. Str. 25.

◆◆

Powieść. — Nowela. — Praktyczne przepisy świąteczne. — Humor. — Na scenie. — Nowe książki. — Program radjowy.



Gdy pierwszy śnieg spadnie na ziemię i na placach miast pojawią się choinki — o ciemnej, świeżej zieleni — najsilniej nastrój świąteczny odczuwają dzieci, dla których rozpoczyna się na jawie bajka z tysiąca i jednej nocy. Przezorna i filuterna Shirley Temple, która w odróżnieniu od innych dzieci, sama o sobie musi myśleć, już dziś, drogą wysoce współczesną — bo po drucie telefonicznym, porozumiewa się z aniołkami, wymieniając im zabawki, któreby ją najwięcej ucieszyły. Nie wątpimy, że aniołki, o ile podziwiały już Shirley na ekranie, obsypią ją pięknemi prezentami.

Łucznicy Serdeczni

ze wszystkich organów ciała ludzkiego przysparzało zawsze najwięcej kłopotów nie tylko lekarzom internistom, ale przedewszystkiem tym, którzy starali się go słuchać. Miłość uwielbiana przez poetów, dewaluowana przez ludzi „rozsądnych", przechodziła epoki rozkwitu i potęgi, to znów ustępowała bardziej praktycznym uczuciom. Pisano o niej dużo chcąc stworzyć jakąś konkretną formułkę w której by się zmieściła. Od Publiusa Ovidiusa Naso, który poświęcił miłości i sprawom do niej się odnoszącym „Remedia Amoris", „Ars amandi" aż do „Physiologie de l'amour moderne" Paul Bourget'a pisano o niej dużo z różnym skutkiem. Oczywiście, że najwięcej zainteresowania poświęcono tym, którym się udało odnieść najwięcej sukcesów w dziedzinie miłości, t. j. mówiąc potocznie — donżuanom.

Don Juan de Tenorio, szlachcic hiszpański XVII wieku zdołał utrzymać się w pamięci potomnych jako klasyczny zdobywca serc kobiecych. Werwa z jaką odnosił miłosne zwycięstwa, brak wszelkich skrupułów, szalona odwaga i inne cechy postawiły go na specjalnej wyżynie. Należy hiszpańskiemu hidalgowi przyznać rekord swego rodzaju skoro się pomyśli ilu poważnych, ba! groźnych posiadał współcześnie i p ó ź n i e j konkurentów. Uczeni często zastanawiali się nad psychologją typu ludzkiego nazwanego mianem donżuana. Tworzyli kategorje, klasyfikacje. Istotnie byłoby omyłką zbywać tych ludzi ogólnikowem określeniem i nie dopatrywać się ciekawszych cech charakteru. Oto mamy dwóch podobnych do siebie z usposobienia pogromców serc niewieścich: Don Tenoria i Giacomo Casanovę. Obaj szukają w ramionach kobiet horyzontów nowych, inspiracji życiowej, obaj gnani są z jednej miłostki w drugą ciekawością, chęcią zgłębienia natury ludzkiej. Sam Casanova powiedział, że „kobiety podobne są do książki. Powinny zyskiwać już kartą tytułową, twarzą. A podobnie jak w książce bibliofil i u nich amator powinien znaleźć na końcu tytułowej karty piękny podpis drukarza: zgrabne nóżki. Podobnie jak często czytelnik bierze pierwszą lepszą książkę nowo wydaną aby ją poznać, tak mężczyzna interesuje się kobietą nawet nieładną o ile jest świeżą i obiecuje mu coś nowego". Ten typ donżuanów szukających w swych amorach interesujących stron charakteru nie tylko urody fizycznej, jest bodaj najciekawszy i najszczerszy. Przecież Casanova mimo setek kochanek objawiał zawsze szczery entuzjazm wobec nowej i wierzył w swą miłość. Czy chodziło o Katarzynę Campana, Marję Madelinę Pasini, późniejszą ksienię, piękną Henriettę czy też Manon Balletti, zawsze uczucie jego było żywiołowe, świeże. Ten typ donżuanów daleko odbiega od drugiej ich odmiany, której miłostki powodowane są jedynie spleenem uczuć, znudzeniem i szukaniem chwilowej rozrywki. Takim donżuanem z nudów był Ludwik XV, któremu przypisywano zupełnie niesłusznie wrodzoną rozwiązłość. Gdyby był żył w innych warunkach i nie posiadał wszechwładzy, byłby zapewne dobrym mężem i ojcem rodziny. Ludwik XV zwany popularnie nie bez satyrycznej pikanterji „le roi Bienaimé", a przez psychologów „l'Inamusable", starał się ciągłą zmianą przelotnych kochanek stworzyć sobie złudzenie zajęcia i zainteresowania czemkolwiek. Miłosne życie tego króla było bezwątpienia skutkiem stałej melancholji, której nie miał dość sił moralnych zwalczyć środkami własnemi. — Podobnym nieco typem donżuana był król pruski Fryderyk Wilhelm II, który podobnie jak Ludwik XV stworzył rodzaj haremu w Poczdamie, którym zarządzała kochanka jego pani Rietz, mianowana przez niego hrabiną v. Lichtenau. Lista kochanek Fryderyka-Wilhelma jest bardzo obszerna i zdobi ją wiele znanych nazwisk niemieckich: panna v. Voss, p. v. Doenhoff i w. in.

Ciąg dalszy na str. 6-tej.





Jedną z licznych kochanek Stanisława Augusta była urocza hr. Tomatisowa. — Na lewo: Słynny artysta filmowy Rudolf Valentino cieszył się „rekordowem" powodzeniem u kobiet.



Kochanka króla Henryka II. Djana de Poitiers, ks. de Valentinois.

BOHATER I DONŻUAN

Równie śmiało i zwycięsko jak nad wrogami, książę Józef Poniatowski



znanej pod nazwiskiem Montespan, Ludwiki de la Baume, ks. de la Vallière, są mniej więcej ogólnie znane, dodać tylko należy, że i tu lista faworyt jest niezmiernie liczna.

Historja Polski nie nasuwa nam tylu królewskich donżuanów co francuska. Na nazwę tę zasługuje jedynie chyba August II. Mocny i Stanisław August. I tu znów spotykamy się z odmiennym typem charakteru: obaj monarchowie byli epikurejczykami w wysokiej mierze, przyczem nie małą rolę u obu grała chęć dorównania trybem życia i romantycznemi przygodami dworowi wersalskiemu. O ile dużo dosyć wiemy o kochankach Augusta II. — hr. Kosel z domu Burgsdorf, Aurory hr. Königsmarck, hr. Esterle i Fatymy ,matki feldmarszałka hr. Rutowskiego, — o tyle dzieje faworyt ostatniego króla polskiego czekają na biografa, który znalazłby dużo ciekawych szczegółów ilustrujących epokę. Wiele jeszcze tajemnic spoczywa w aktach kancelarji królewskiej, która wypłacała „pensje

Poniżej od lewej: Regent Francji ks. Filip orleański był typem donżuana-cynika. — Giacomo Casanova zyskał sobie miano największego zdobywcy serc niewieścich.







Król August II. należał do największych donżuanów swego wieku.



Francuską wytworność i galanterję na polskim „wschodzie" reprezentował król Stanisław August.

Zupełnie innym typem zdobywców kobiet jest np. Franciszek I., król francuski. Henryk IV i jego wnuk Ludwik XIV. O ile u tamtych zdobywanie łask pięknych kobiet było raczej skutkiem znudzenie życiem i brakiem sił zywotnych, zdolnych odegrać rolę w innej dziedzinie, o tylu u tych nadmierna właśnie energja życiowa, niewyczerpane siły moralne i fizyczne powodowały szukanie ciągle nowych wrażeń. Historycy francuscy zdołali już ustalić mniej więcej dokładny spis najważniejszych kochanek Henryka IV., z pominięciem oczywiście romansów krótkotrwałych i nawiązanych z osobami niższej kondycji. Współcześni króla twierdzą, że król Nawarry nie gardził bynajmniej również kobietami będącymi na służbie przy dworze.

Dzieje faworyt królów francuskich są niemal tak obszerne i ważne, jak sama historja Francji. Przecież wielka ilość ich dostąpiła zaszczytu rządzenia krajem i odegrała wybitną rolę w polityce. Diana de Poitiers, kochanka Henryka II., „trzęsie" Francją a jak wiadomo „przewrócenie aljansów" i połączenie się polityczne Austrji z Francją w XVIII. wieku doszło do skutku dzenia wskazywały na różne buduarowe tajemnice. Gdy Henryk IV. pozostawił ośmioro nieprawych dzieci z Gabrjeli d'Estrées i Henrietty de Balzac oraz innych, to wnuk jego Ludwik XIV. miał ich aż jedenaściero! Losy kochanek tego króla — Athenaidy de Rochechouart,

za pośrednictwem pani Poisson, zwanej markizą de Pompadour, do której odręczne pismo w tej sprawie wysłał nie kto inny, jak sama Marja Teresa! W miarę wzrostu potęgi królów francuskich rosła też władza ich kochanek, których potomstwo również grało w historji poważną rolę polityczną. Wśród herbów francuskich możnowładców pojawiły się też wkrótce liczne herby, w których trzy linje Bourbonów z poprzecznym pasem nieprawego pocho-

gratiskowe", nieraz bliżej niewymienionym osobom, a jedynie Jacek Ogrodzki, powiernik króla i starosta Piaseczyński Ryx znali bliżej zakulisowe sprawy. W każdym razie można w burzliwem życiu Stanisława Augusta znaleźć kobiety wszelkich narodowości i kondycji. Od Katarzyny II. aż do awanturnicy włoskiej hr. Tomatisowej, oraz żony bibljotekarza króla, Szwajcara Reverdila który za ożenienie się z królewską kochanką otrzymał szlachectwo i trochę dukatów z królewskiej szkatuły.

Wspomnieliśmy donżuanów przeszłości: czyżby teraźniejszość ich nie posiadała? Sylwetka osoby zmarłej jest bardziej przejrzysta i konkretna jak osoby żyjącej, stąd też trudno nam scharakteryzować niejednego współczesnego nam człowieka. Gdy Keruger odebrał sobie życie, ogół dowiedział się pewnych szczegółów z jego prywatnych spraw, to samo stało się po śmierci Valentina. Prasa światowa nazwała pierwszego donżuanem, drugiego bożyszczem kobiet. Napewno żyje dziś wielu, którym potomność przyzna prawo do kolegowania z Casanovą czy Don Tenoriem. Czyż potrzeba podkreślać, że większość poetów należała do typu donżuanów? Lord Noel Byron, Alfred de Musset, Trembecki, Baudelaire, d'Annunzio, Marinetti i w. in.

Zdobycie tytułu donżuana nie jest rzeczą łatwą: strzał z przysłowiowego łuku Amora wymierzony w serce kobiece musi być celny a wszelkie „pudła" dyskwalifikują łucznika, to też „technika" wojenna wymaga wprawy, treningu i dużo czasu. A większość ludzi jest dziś tak zajęta!

Jan Maleszewski.

Kraków uchodził zawsze zarówno w Polsce jak i zagranicą za miasto o największych tradycjach narodowych i największych walorach kulturalnych. Nazwa jego łączyła się w pamięci każdego z losami Polski. Ale właśnie ta jego historyczność, ta pełnia pamiątek przyczyniła się do zarysowania specjalnego typu miasta przeszłości, które będąc syte laurów i zaszczytów o nowe się nie kwapi. Złośliwi krytycy Kraków nazywali miastem czcigodnem, ale obumarłem, dowcipnisie twierdzili, że w Krakowie więcej duchów jak ludzi żywych.

Idę jesiennym wieczorem, mglistym nieco, plantami, patrzę się na resztki fortyfikacji na widome zabytki przeszłości i staram się „rozgryźć“ to zagadnienie: żywy-li czy umarły ten gród Kraka? Ruch na ulicach nie wielki. Wychodzę z Rynku i zdala rysuje się czerwony napis świetlny: „Ilustrowany Kuryer Codzienny“. Dolatuje muzyka, — świetlne wiadomości rysują się rzęsiście na horyzoncie, słychać turkot maszyn. Pałac Prasy świeci jak robaczek świętojański.



W kole: Marjan Dąbrowski, założyciel i redaktor naczelny „Ilustrowanego Kuryera Codziennego“.


ILUSTROWANY KURYER CODZIENNY

Aresztowanie oficera austryjackiego w Łodzi.

Z. Siemek krawiec, ul. św. Tomasza Hotel Saski w Krakowie

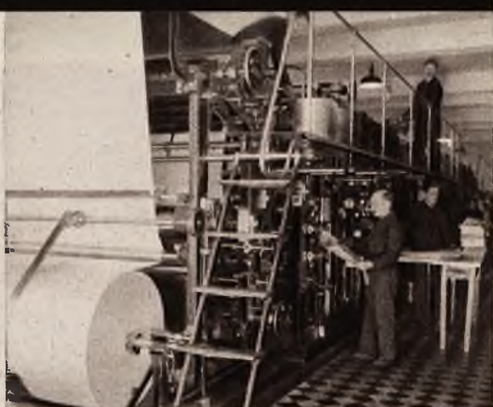
Na prawo: Oto jak wyglądał pierwszy numer „Ilustrowanego Kuryera Codziennego“ z dnia 15 grudnia 1910 r.

Tam, gdzie grają maszyny rotacyjne...

W 25-lecie „Ilustrowanego Kuryera Codziennego“

Nie, nietylko duchy są tu w grodzie królów, ale jest też duch! Są mózgi, są serca, jest żywa krew pulsująca, są pracowite ręce i dobrze funkcjonujące mózgi, jest to wszystko, co zdolne podtrzymać wielką tradycję i ją kontynuować.

Prasa! Szóste mocarstwo wedle znanej definicji, potęga, broń arcyostra! Przypominam sobie to, co widziałem zagranicą: Ullstein-Verlag w Berlinie, w Paryżu „Le Matin“ i „L'Illustration“, koncern londyński lorda Beaverbrook i porównuję z tem co widzę tu, w Krakowie, w „mieście ospałem“. Inne, odrębne, ale nie gorsze, inaczej prowadzone, ale maszyna równie sprawna, równie silna, w której każde kółko zazębia się równie precyzyjnie jak tam. Sięgam pamięcią do tych mrocznych zazwyczaj i nadwyraz brudnych sal redakcyjnych, które spotkać można zarówno w stolicy jak i gdzieindziej, gdyż stanowią one niejako „signum specificum“ redakcji. Przeżytki z innej epoki, pachnącej dyliżansem, kurjerem ale na koniu, pocztą — ale pantoflową!



Maszyny rotacyjne w Pałacu Prasy.



Ekspedycja dzienników i tygodników Koncernu „IKC“.



„Sztab główny“ redakcji przy pracy.

Olbrzymi budynek koncernu pracuje. Setki pracowników wedle regulaminu wewnętrznego, obowiązującego w tem małem królestwie, krzątają się koło swych spraw. Dwa dzienniki i pięć tygodników dzień w dzień, tydzień w tydzień informuje kraj i zagranicę o tem, co się dzieje w Polce i na szerokim świecie. Zakłady graficzne wykonywują pracę ilustracyjną dla wszystkich wydawnictw Koncernu, który poza wieloma innymi działami postawionymi na najwyższym poziomie techniki, rozporządza świetnie funkcjonującem „sercem“ wydawnictwa, jakiem jest zecernia i drukarnia, zaopatrzona w najnowsze zdobycze techniczne. Olbrzymie

archiwum z półtora miljonem ilustracyj zasila wszystkie wydawnictwa Koncernu w fotosy, rysunki i wszelkie inne ilustracje, a cóż mówić o redakcji, tym mózgu współczesnego olbrzyma prasy i pracy!

Wielki gmach jest całkowicie samowystarczalny. Trudno pisać w tym wypadku słowa zbyt ciepłe, aby nie stracić objektywizmu, trzeba więc stwierdzać tylko fakta.

Na temat prasy i jej znaczenia, zwłaszcza u nas w Polsce, nasuwają się liczne i ważkie zagadnienia. Przecież po ustąpieniu zaborców każda z trzech dzielnic pozostała z już wyrobionemi poglądami na swe zadanie, na swą rolę i na wiele życiowych spraw, które nieraz nie były słuszne. Jakaż olbrzymia rola dla prasy, jakież zadanie kulturalne, ile rzeczy do sprostowania, ile ugorów do zaorania, ile nieużytków do zasiania właściwem ziarnem! Z kłębowiska poglądów, różnorakich, zabarwionych zależnie od dzielnicy, przynależności partyjnych i osobistych animozyj, wyszukać właściwe ziarno przyszłości, przemówić do czytelnika, wkraść się w jego serce, zaapelować do jego rozsądku, przekonać go — oto jedno z zadań prasy polskiej.

I to bodaj najważniejsze zadanie do spełnienia. To duch tej pracy, to jej treść, której postać widomą, niejako powłokę cielesną, dają te liczne maszyny rotacyjne, aparaty fotograficzne, zakłady graficzne, którą słowem wyraża cały sztab redaktorów, korespondentów, współpracowników.

(Dokończenie na str. 31-ej).



Ogólny widok na Pałac Prasy.



Radjo obsługuje wszystkie wydawnictwa Koncernu, będąc w kontakcie z całym światem.



Zecernia czyli „serce“ wydawnictwa.



Praca w cynkografji należy do „misterjów“ Pałacu Prasy.



Na lewo. Ogólny widok na hall i klatkę schodową w Pałacu Prasy



Poniżej: Po pracy dziennikarskiej miło jest pokrzepić się w restauracji Pałacu Prasy.

IGNACY HILLAR



CHARLIE

Miłość Króla Feisala

nowela

Nie zapomnę daty 1-go września 1933 r., której wydarzenia wbiły mi się w pamięć z niezwykłą plastycznością mniej z powodu ich dramatyczności, ile tajemniczych, grozą przejmujących kulis anonimowych, w obliczu których sumienie publiczne jest tak głuche, jak ramię sprawiedliwości bezsilne.

Miało się już ku wieczorowi. Siedziałem w Bernie na werandzie hotelowej w towarzystwie gospodarza, pana Eggimanna, pięćdziesięcioletniego globtrotera, który na stare lata inwestował uciułane we wszystkich zakątkach świata grosze w szwajcarskiem przedsiębiorstwie turystycznem.

Poznaliśmy się w czasie wojny światowej jako partnerzy niebezpiecznej gry. W Bagdadzie. który oddawna już był pozbawiony aureoli miasta z 1001 nocy, a przepełniony wyciem klaksonów samochodowych i syren motorówek, któremi szpiedzy i agenci naftowi trzech kontynentów zdążali w górę Tygrysu. On należał wówczas do sztabu „niekoronowanego króla Arabów" pułkownika Lawrence'a, ja byłem przydzielony do ekspedycji jego przeciwnika, słynnego dr. Wasmutha. Wonczas kiedy genjalny Niemiec zdołał pozyskać dla sprawy mocarstw centralnych nieomal wszystkich wpływowych szejków w Mezopotamji, a z nimi bezcenny skarb zagłębia Mossul — ropę, i kiedy wkońcu Intelligence Service mimo wszystko zaszachował nas i uraczył gościną za drutami kolczastemi subtropikalnego piekła obozu jeńców, bylibyśmy sobie o mało oczu nie wydrapali. Dzisiaj rozmowa nasza przy szklance wina i dobrem cygarze, była już stonowana patyną czasu.

Mówiliśmy oczywiście o ropie. Reminiscencje Eggimanna odznaczały się szczególną znajomością dawnego „fachu":

— W chwili wybuchu wojny armja francuska nie posiadała więcej niż 110 samochodów ciężarowych, 50 traktorów i 132 aeroplany W 1918 r. miała już 70.000 ciężarówek i 12.000 samolotów, do których należy doliczyć 105.000 samochodów i 4000 jednostek powietrznych Anglików i Amerykanów.

— Marynarka angielska spotrzebowała w czasie wojny 9,100.000 tonn nafty, armja angielska 1,219.000, a armja francuska 1,855.000 t. A jednak nie była to jeszcze wojna zmotoryzowana. Dzisiaj najmniejsza armja posiada swoje auta osobowe i ciężarowe, swoje działa i maszynówki samochodowe. Ropa jest dzisiaj w razie wojny nie mniej potrzebna od prochu i dynamitu Cóż więc dziwnego, gdy magnaci przemysłu wojennego, Wendel i Schneider, Mitsui w Japonji i dyrektorzy Armstrong Vickers w Anglji, Sir Bazyli Zacharoff i jego hiszpański uczeń March-Ordinas, zgarniają możliwie grube pakiety akcyj przedsiębiorstw takich, jak Royal Dutch, Standard lub Shell.

— Jeżeli w wojnie światowej zarabiano już astronomiczne sumy na nafcie, jak to będzie w przyszłej wojnie? Royal Dutch wypłaciła w 1913 r. 27 miljonów guldenów dywidendy, a w 1919 r. już 96 miljonów.

— Da pan wiarę, że w grudniu 1917 r zapasy francuskie stopniały do 28.000 t., gdy dzienne zapotrzebowanie podczas gorących dni na froncie zachodnim wynosiło 12.000 t.? czyli, że benzyny starczyło zaledwie na dwa dni. Tanki amerykańskie przypłynęły w ostatniej minucie. Tanki amerykańskie przypłynęły w ostatniej minucie. To był moment, w którym Niemcy, gdyby o tem byli wiedzieli, mogli odnieść ostateczny triumf.

— Nie znam tych szczegółów — odparłem. — Ale przypominam sobie powiedzenie lorda Curzona na kilka dni przed zawarciem zawieszenia broni, że aliantów poniosła do zwycięstwa struga ropy.

— Tak. Ale nie przyszło to łatwo. Rząd Stanów Zjednoczonych musiał poruszyć wszystkie sprężyny, zanim zdołał nakłonić Rockefellera do zamiany rynku chińskiego na ryzykowne dostawy europejskie. Historyczna jest przecież depesza Clemenceau do Washingtonu, że kropla ropy jest warta kropli krwi! Kropla cuchnącej ropy, która jeszcze w 1860 r. nie przedstawiała żadnej wartości.

— Myli się pan, — zaoponowałem. — Naftą interesowano się już w zamierzchłej starożytności, lecz zapomniano o niej na długie wieki W roku 220 przed narodzeniem Chrystusa panował w Chinach jakiś cesarz z dynastji Chin, który poszukiwał soli w ziemi, a natrafił na ropę. Skonstruowano prymitywne lampy i wynaleziono nawet jakiś proces rafineryjny. Ale te źródła wyschły wkrótce i zapomniano o nich. Tysiąc lat później znajduje chan krymski źródła w Baku i konstruuje jeszcze raz aparat destylacyjny i lampę naftową i jest pierwszym człowiekiem, któremu ropa dała bogactwo. Ale Moskale niszczą wraz z jego pałacem laboratorja i źródła i pamięć o nafcie zanika ponownie. Jeszcze w 1840 r., gdy jeden z gubernatorów rosyjskich na Krymie przesyła próbkę ropy do akademji umiejętności w Petersburgu, tamtejsi uczeni oświadczają, że „ta ciecz cuchnąca nie nadaje się do niczego, najwyżej do smarowania osi".

— Ale nafta słynęła przecież kiedyś jako środek leczniczy? — wtrącił Eggimann.

— Słusznie. W połowie XVII wieku w zachodniej Pensylwanji Indjanie pokazali misjonarzowi francuskiemu Józefowi de la Roche d'Allion kałużę „czarnej wody" i odtąd trwa karjera ropy jako cudotwórczego medykamentu do chwili, w której pułkownik Drake, poszukując w 1858 r. podobnie jak Chińczycy soli, natrafia w Titusville na ropę, na której wartości się poznaje. W 1861 roku wynajdują „cracking", nowoczesną metodę rafineryjną. W dziesięć lat po tem odkryciu otacza już tysiące wież wiertniczych starą pompę Drake'a, 200 miljonów dolarów jest inwestowanych w nafcie w rejonie Alleghany, dokoła Oil-Creek i Titusville, która wyżywia 60.000 robotników.

— Tak, i równocześnie rozpoczyna się dzika spekulacja — wtrącił melancholijnie hotelarz. — Miljonerzy rozszarpują się wzajemnie, jak dzikie bestje. Haussy i baissy robią z niezliczonych ludzi żebraków a z kilku — magnatów. Oto mamy „błogosławieństwo" techniki i postępu!

— Oczywiście, bo lampy naftowe całego świata nie zdołałyby tego dokonać — popisywałem się dalej „encyklopedyczną wiedzą" o „cuchnącej cieczy". — Na wiedeńskiej wystawie światowej w 1875 r. podziwiają już wynaleziony przez Zygfryda Marcusa motor spalinowy, który biega aż trzy godziny. W czasie, gdy Rockefeller kładzie podwaliny pod swoją Standard Oil, w Mannheimie Benz demonstruje pierwsze auto. Dwadzieścia kilometrów na godzinę — świat nie może ochłonąć z podziwu. W Dearborn ślęczy w ojcowskiej stodole chłopskiej nad dziwnemi modelami młody Ford i zakłóca spokój nocny sąsiadów pukaniem i stukaniem. Nikomu się jeszcze nie śni, że niezadługo całe kontynenty zostaną wstrząśnięte metodami pracy młodego pretendenta do tytułu króla samochodowego, który staje się najważniejszym sojusznikiem Rockefellera i Deterdinga. Nafcie nie grozi już zapomnienie, bo stała się siłą zapędową maszyn...

— ...i polityki.. — przerwał mi Eggimann. — I w tem tkwi sedno tragedji współczesnej. Ropa jest demonem t. zw postępu opętanej ludzkości. Ale... skąd pan o tem wie?

— Jestem publicystą, więc interesuję się wszelkiemi objawami życia.

— Ale wydaje mi się podejrzanem, że pan przybywa do Berna tak świetnie przygotowany. Bo niech pan sobie oszczędzi wmawianie we mnie, że pan to wszystko pamięta z ławy szkolnej. I przyjeżdża pan nie gdzie indziej, tylko do Berna i przypadkowo akurat w tym czasie, kiedy bawią tutaj dwie tak wybitne w tej materji osobistości. jak Fejsal...

— Król Iraku jest w Bernie? — zawołałem z niekłamanem zdziwieniem

— Niechże pan nie udaje! — zirytował się Eggimann. — Niby pan o tem nie wie... Wprawdzie król przybył tutaj incognito, ale nie ulega dla mnie wątpliwości, że pan to gdzieś wywęszył i zamierza uzyskać od niego wywiad.

— Ależ zaręczam...

Eggimann machnął pogardliwie ręką.

— Chcę pana tylko ostrzec, że nie należy wkładać palca między drzwi. Kompleks naftowy jest najokrutniejszym, najbardziej krwiożerczym molochem na świecie Cóż więc u licha kusi pana? Czy nie zna pan historji Diesla?

— Wynalazcy motorów dieslowskich?

— Otóż, jak panu wiadomo, inżynier Rudolf Diesel był na najlepszej drodze do uniezależnienia jej od benzyny. We wrześniu 1913 r zaokrętował się on w Calais, aby opatentować w Anglji swoje wynalazki. Lecz nie dojechał do Dovru. Podczas przejazdu znikł bez śladu wraz z planami i rysunkami

i nigdy nikt się nie dowiedział, co się z nim stało.

— Ależ ja nie mam nic wspólnego z „kompleksem naftowym"!

— Nie? — zapytał szyderczo Eggimann. Może pan także zaprzeczy, że zna pan miss Gertrud Lowthian Bell?

— Więc ona jest tą drugą osobistością berneńską z królestwa ropy? — Roześmiałem się.

— Nie kto inny — potwierdził hotelarz z triumfującym grymasem.

— No to co? — począłem się irytować — Nasza znajomość jest zupełnie przypadkowa. Poznałem ją zaledwie onegdaj, grałem z nią raz w tenisa i raz tańczyłem na fajfie.

— I tylko z ciekawości krajoznawczej dopytywał się pan dzisiaj rano u mojego portjera o odległość i drogę do Alpen-Kogel, gdzie przypadkowo mieszka właśnie miss Bell? — syknął złośliwie Eggimann, potrząsając groźnie głową.

— Cóż w tem złego, że zaprosiła mnie na herbatę dziś wieczór? — roześmiałem się. Jest bardzo elegancka, światowa i interesująca, ale ani dość ładna ani dość młoda, aby mogła być niebezpieczna dla mnie.

— Grubo się pan myli. Miss Bell jest nawet bardzo niebezpieczna Wszak jest ona jednym z trybów olbrzymiej maszynerji interesów naftowych i to trybem niepoślednim. Strzeż się pan, abyś się w nie nie wplątał. Dbam o renomę mojego hotelu i nie chcę mieć trupa pod moim dachem.

— Co pan wygaduje? Czy pana przypadkiem głowa nie boli? — zapytałem.

W tej chwili zajechała wspaniała limuzyna przed taras hotelowy. Eggiman zerwał się z leżaka i pobiegł na dół, aby przywitać osobiście dostojnego przybysza, w którym poznałem odrazu według licznych fotografij z pism ilustrowanych króla Fejsala. Po zamianie kilku zdań z Eggimannem władca Iraku znikł we wnętrzu hotelu

Po chwili Eggimann powrócił do mnie i zapalił wygasłe w międzyczasie cygaro.

— Jego Królewska Mość jest w świetnym humorze. Nic dziwnego, bo wraca właśnie z Alpen-Kogel z podwieczorku u miss Gertrudy Lowthian Bell, w której jest rozkochany po uszy — rzekł z zadowoleniem hotelarz posyłając mi z ukosa spojrzenie kobry.

Roześmiałem się na głos, szczerze ubawiony.

— O święta naiwności! Więc o to panu chodziło? Bardzo to pochlebne dla mnie, że węszył pan we mnie rywala Jego Królewskiej Mości. Niestety domysły te są całkiem bezzasadne. Ale dla uspokojenia pana w imię naszej dawnej znajomości gotów jestem przesłać miss Bell parę kwiatów z przeprosinami i odjechać stąd dzisiaj, zamiast jutro.

— Chciałby pan to naprawdę uczynić?

— Aby panu dowieść, że nie mam nic wspólnego z molochem ropy.

— Nie może pan uczynić nic lepszego — nalegał Eggimann usłużnie. — Zaraz każę spakować pańskie rzeczy i przynieść stosowne kwiaty. A w nagrodę za pańską decyzję opowiem panu historję miss Bell, która z nieznanego szejka arabskiego zrobiła króla Iraku.

— Very interesting! Czy to możliwe?

— Właściwie jest to tajemnica Intelligence Service'u, ale dzisiaj jej wyjaśnienie nie jest już niedyskrecją. Otóż w czasie, gdy pan i ja zetknęliśmy się jako członkowie dwu nieprzyjacielskich machin wojennych w Bagdadzie, sytuacja Wielkiej Brytanji w Mezopotamji była rozpaczliwa. Jak panu wiadomo, chodziło nam nietylko o ratowanie drogi do Indji, lecz o ropę małoazjatycką. Gdy przepędziliśmy Niemców i Turków z Mezopotamji, zastaliśmy tam beznadziejny stan rzeczy. Angielski High-Commissioner w Bagdadzie zawiódł na całej linji. Nie umiał nawiązać kontaktu z tubylcami. Ważnych szejków zignorował, nieważnych przyjmował Nie umiał powiedzieć czego chce, a tłumacze porobili głupstwa. Rewolta i utrata wpływów angielskich na bliskim wschodzie zdawały się nieuniknione. Colonel Lawrence, zwycięski przeciwnik waszego dra Wasmutha, miał związane ręce na innych odcinkach.

— W najkrytyczniejszej chwili Intelligence Service posyła tam kobietę.. miss Gertrud Lowthian Bell, jedynaczkę Sir Hugh Bella. Niezwykła to niewiasta. Studjowała w Oxfordzie z pasją języki wschodnie i doszła do takiej perfekcji, że jest zapewne jedyną białą kobietą na świecie, która umie posługiwać się wszystkiemi narzeczami arabskiemi bez błędu. To nie byle co, jeśli pan zważy, że język arabski posiada aż 36 odmian w liczbie mnogiej!

— Dzielna i nieznająca trwogi agentka, Secret Service'u podejmuje więc samotne podróże w głąb północnego Nedża, skąd przed nią jeszcze żaden biały nie wyniósł całej skóry. W towarzystwie tylko jednego przewodnika i kilku wielbłądów, które niosą jej wodę sodową, bez której żyć nie potrafi.

— Punktem kulminacyjnym jej działalności jest wielkie przyjęcie, które wydaje na pustyni kilkudziesięciu szejkom. Każdego z tych czterdziestu Arabów nazywa po imieniu. Z każdym rozmawia jego dialektem. Nikt przed nią nic podobnego nie dokonał.

— Synowie Allaha są oszołomieni. Zgadzają się na wszystko, czego miss Bell od nich żąda. Są gotowi do rokowań z Anglikami i godzą się wreszcie na jej propozycję wybrania królem Iraku syna władcy Hedżasu Husseina, szejka Fejsala, notabene śmiertelnie w niej zakochanego

— Fejsal robi wszystko, co ona mu każe. Poddaje swój kraj protektoratowi Anglji, niweczy intrygi Rosji i Ameryki, wychodzące z Persji i topi macki francuskie w zamieszkach chaldejskich szczepów na pograniczu Syrji, oddaje wszystkie koncesje naftowe Anglikom i.. obecnie marzy nieopatrznie o zjednoczeniu Wielkiej Arabji pod swojem berłem.

— Niebezpieczne marzenie — wtrąciłem. Pytanie, czy niezależna zjednoczona Arabja godziłaby się na dalszą eksploatację swoich skarbów na wschodzie przez Deterdinga

— Słusznie. Fejsal był bardzo nieostrożny, że podczas swojego pobytu w Londynie, skąd właśnie przyjechał tutaj, otwarcie mówił o swoich projektach. Niedobrze jest zadzierać z magnatami ropy.

— Może miss Bell, która z pewnością nie zrządzeniem przypadku znalazła się teraz w Bernie, wyperswaduje mu jego napoleońskie plany?

— Widzę, że pan zaczyna się orjentować w „kompleksie naftowym" — roześmiał się Eggimann — Ale już czas na nas. Muszę dopilnować, czy Jego Królewskiej Mości czego nie brak.

Pożegnaliśmy się. Poszedłem do mojego pokoju zmęczony, wyjałowiony jakiemś przygniatającem uczuciem pustki i goryczy, której przyczyn nawet zdefinjować nie umiałem.

Więc to nie bajka o wieszczce, która z biednego pastuszka robi króla i pozwala mu bawić się koroną i berłem, jak długo jest grzecznym, t. zn. dopóki swojemu duchowi opiekuńczemu potulnie napycha kieszenie złotem! Takie królestwo z bajki nie może być prawdziwe. Wszystko w niem jest zabawką kruchą, romantyzmem, fikcją: jego nazwa, godło, wolność, patrjotyzm i tron, który każdej chwili może być odarty z blasku i wywrócony jednem kopnięciem nogi takiego Deterdinga czy Rockefellera.

Wtem rozwarły się gwałtownie drzwi. Do pokoju wpadł zdyszany, zmieniony na twarzy Eggiman.

— Król Fejsal nie żyje! — krzyknął na progu.

Oniemiałem.

Ten, którego przed godziną widzieliśmy w pełni sił i zdrowia, uśmiechniętego i ożywionego dumnemi planami, miałby nie żyć? Wybraniec losu, którego kilka tygodni temu król Jerzy, książę Walji, Yorku i Gloucester, Mac Donald, Sir John Simon, Sir John Gilmour i reszta członków rządu przyjmowała na dworcu londyńskim wśród powodzi kwiatów, dźwięków orkiestr i okrzyków tłumu, którego wśród szpalerów gwardji wieźli sześciokonną korocą złoconą do pałacu Buckingham?

Król Iraku przestał żyć w tajemniczy sposób. Lekarze nie zdołali stwierdzić przyczyny zgonu

Splot tego zagadkowego dramatu i poprzedzającej go rozmowy z dawnym agentem Intelligence Service'u był za silną dawką dla moich nerwów. Wybiegłem na miasto i uspokoiłem się dopiero po dłuższym spacerze.

Mrok już zapadł, gdy wróciłem do hotelu. Tutaj uderzyła we mnie jak grom druga nowina, straszna i niepojęta.

Właśnie znaleziono w pokoju dyrekcyjnym Eggimanna... martwego! Zmarłego w identycznych, zagadkowych okolicznościach. co król Fejsal.

Dotrzymałem danego Eggimannowi przyrzeczenia. Opuściłem Berno tej samej nocy.



Eggiman zbiegł na dół, aby powitać dostojnego gościa...

RENTIER NA „WŁASNYCH ŚMIECIACH"

Problem budowlany posiada zupełnie odmienną fizjonomję w każdym kraju. Francuz dąży bardziej, niż ktokolwiek, do posiadania własnego kąta. Jest jednak przytem oszczędny i indywidualny. Oszczędność skłania go do budowania bodaj własnemi rękoma, byle ograniczyć wydatki związane z budową do minimum. Indywidualność każe mu raczej szukać samotności. Woli mniejszy domek, byle sam. To też cudzoziemcy, podróżujący w okolicach Paryża, zdumieni są bezplanowością i nędznym wyglądem całego szerokiego pasa miejscowości, otaczających gęsto przedmieścia przemysłowe, a mające w najbliższej przyszłości być włączone do wielkiego Paryża. Tereny te podzielone są na skrawki, zabudowane jakkolwiek. Bo owa przysłowiona oszczędność odgrywa tu wielką rolę, uzupełniona francuską wolnością. Mało jest więc domostw porządnych, czy willi, harmonizujących ze sobą. „Petit rentier" paryski, czy poprostu drobny obywatel, kupują jak najszybciej kawałek ziemi: w latach następnych gromadzą cegły, czy kamienie, blachę i drzewo... Uprawia już ogródek, i chroniąc się tu na niedzielę, zamieszkuje w baraku niezwykle prowizorycznym. Wreszcie zaczyna budować, i tak staje się stopniowo panem posiadłości, często ohydnej ze względów wymienionych.

To też przystępując do budowy wielkich domów o tanich, lecz nowoczesnych mieszkankach, postawiono sobie pytanie, czy znajdą się amatorzy mieszkań w takich domach wielorodzinnych. Eksperyment udał się całkowicie, przy współudziale „Office des Habitations à bon marché" („Urzędu tanich mieszkań"), rezerwujących mieszkania wyłącznie dla Francuzów (i dla cudzoziemców, którzy służyli w armjach sprzymierzonych). I indywidualista paryski przekonał się, że lepiej i pewniej mieszka się w tych kolosach, zaopatrzonych w gaz, elektryczność, ogrzewanie parą wodną, przewody do wyrzucania śmieci (prowadzące prosto do palarni), wodę gorącą, łazienki nowoczesne, windy itp. urządzenia.

W ten sposób okolice Paryża i innych większych miast pokryły się kolonjami olbrzymich domów, budowanych szybko i tanio, według nowego systemu. Architekci i budowniczowie, pp. Elambert, Lods i Beaudoin udzielili mi wiele ciekawych szczegółów na temat tych nowoczesnych budowli. Grupa taka, wybudowana niedawno w Drancy pod Paryżem, obliczona została na 1.200 mieszkań. Toć to miasteczko! Przewidywano więc plac publiczny, szkoły, pływalnię, kino, oraz zespół sklepów, mogących zaspokoić potrzeby mieszkańców. Jeden z osiadłych tam księgarzy opowiadał mi, że nie może nastarczyć potrzebom klijentów!

Jak nam konstruktorzy opowiadają, są oni wrogami drapaczy nieba przekraczających 12 pięter i to po licznych obliczeniach i rozważaniach. Jest to więc granica ich budowli, której nie opłaca się przekroczyć nawet, jeśli teren jest niezwykle drogi, bo koszt budowy wzrasta niewspółmiernie! Motto budowniczych brzmi tutaj: „jak najtaniej i jak najlepiej".

By osiągnąć cel zamierzony, należało poddać ściślej, specjalnej i przemysłowej organizacji całość prac budowlanych. I to właśnie stanowi jej cechę charakterystyczną. — Sposób budowania jest zupełnie nowy, nigdzie dotąd nie stosowany w Europie na szerszą skalę. Niema rusztowań, nie traci się czasu, ani pieniędzy na wznoszenie i zdejmowanie tych potężnych wiązań z belek, powiększających zresztą wybitnie ilość wypadków przy pracy. Wznosi się więc odrazu stalowy szkielet domu z kratownic; szkielet ten służy zarazem za rusztowanie robocze. Części składowe tego szkieletu ważą od 100 do 160 kg, dzięki czemu nie potrzeba wielu robotników na manewrowanie każdą belką, a pozwala to zarazem na posługiwanie się lekkimi dźwigami przenośnymi. Natychmiast potem, układa się na tych wiązaniach stalowych podłogę, a raczej jej podłoże. W ten sposób dom wznosi się stopniowa, zapewniając robotnikowi całkowite bezpieczeństwo, swobodę ruchów, a tem samem i szybkość i wydajność w pracy. Pozwala to też ograniczyć do minimum ilość robotników wyspecjalizowanych, a tem samem ograniczyć koszta budo-



Konstrukcja żelazna nowoczesnego drapacza chmur.



Na lewo: Na peryferjach Paryża powstają olbrzymie gmachy o nowoczesnej strukturze.



Obok właściwej budowli znajdują się prowizoryczne „odlewnie" i składy części służących do budowy.







Powyżej od góry ku dołowi: Robotnicy zajęci przy budowie domów w Drancy zakładają sztuczne marmury, płyty przeciwdźwiękowe i izotermiczne. — Montowanie nowoczesnego domu pod Paryżem. — Wszystkie mieszkania posiadają łazienki z pełnym komfortem.

wy. Tę oszczędność uskuteczniono jeszcze i w inny sposób. Oto dom nie jest właściwie budowany, lecz składany z części fabrykowanych obok, w specjalnie na ten cel wzniesionych parterowych budynkach prowizorycznych. Masowo wytwarza się w tej fabryce elementy składowe przyszłego domu z metalu, z cementu, z drzewa, z żelbetonu (najczęściej). Odlewa się naprzykład belki i płyty cementowe, w których odrazu przewidziane są i umieszczane haczyki, rurki itp. Każda taka część posiada swój numer seryjny. Wzniesiony już, i opisany powyżej metalowy szkielet domu posiada odpowiedniki haczyków, wmurowanych w belki i w ścianki seryjne budowane na miejscu. Wystarczy więc odpowiednio zawieszać płyty cementowe, regulować ich poziomość i pionowość, unieruchamiać kołkami drewnianemi i zalewać cementem. W ten sposób kanały i przewody, przewidziane w tych różnych częściach składowych, tworzą łącznie przewody na wodę, na gaz, czy ciepło, druty telefoniczne, oświetleniowe czy dzwonkowe... Są też miejsca na wentylatory, zawiasy na drzwi i okna... Cała ta praca wznoszenia i wykańczania domu przypomina więc nieco składanie z klocków dziecinnych! Budowanie zastąpiono montowaniem. Praca właściwa odbywa się w owych prowizorycznych barakach fabrycznych.

Ramy artykułu zmuszają mnie do opuszczenia wielu szczegółów ciekawych. Kolonja w Drancy, którą opisuję, składa się z 10 budynków 3—4 piętrowych, ponad któremi strzelają ku niebu części 14-piętrowe. Te ostatnie rozmieszczone są tak, że nie rzucają wiele cienia, a mieszkania są jasne i przewiewne. Trudno mi na tem miejscu podać rachunkowości wykreślnej, pozwalającej na ścisłą kontrolę pracy i wydatków, oraz szybkości, dającej też najpewniejsze obliczenia budżetowe!

Jeśli idzie o szybkość, to dam kilka przykładów. Metoda wspomniana pozwoliła wybudować 16 domów robotniczych jednopiętrowych (z parterami i piwnicami) o powierzchni 50 m kwadr. każdy w ciągu trzech miesięcy! Czas ten wystarczył nietylko na prace ale i na fundamenty itp. prace końcowe, pozwalające na wprowadzanie lokatorów! W ciągu tego czasu padał jednak w ciągu 15 dni deszcz... Fachowców zainteresuje zapewne podział wydatków takich prac. Otóż dom 3-piętrowy, o powierzchni 5.400 m kwadr. wymagał 3,157.000 franków francuskich na materjały wraz z ich dostarczeniem; montaż (czyli robocizna) kosztował 648.000 franków, czyli 17 procent ogólnych wydatków!

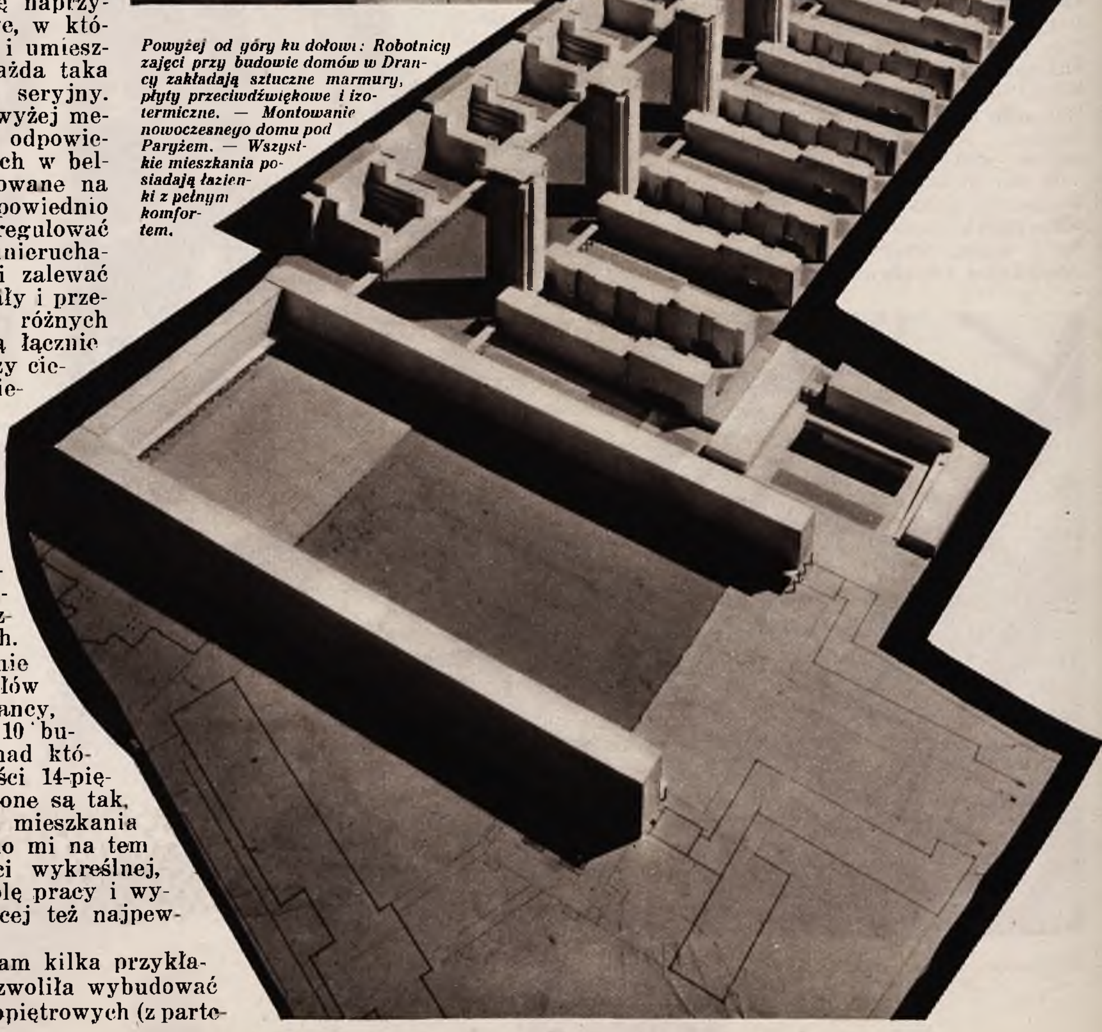
Dodajmy dla laików, że we Francji ta ostatnia pozycja sięga zwykle aż do 50 procent ogólnych wydatków w domach, budowanych według dawnych metod!

Powyższe uwagi i spostrzeżenia na temat współczesnego budownictwa francuskiego wykazują dosadnie, jak Francuzi zerwali ostatnio z dotychczasowemi tradycjami budowlanemi i jak starają się również dotrzymać kroku współczesnemu tempu. Jest to tem ciekawsze, że poza Anglikami, Francuzi może najbardziej ze wszystkich narodów europejskich trzymają się wypróbowanych metod przeszłości.

Oto garść uwag, które zainteresują zapewne czytelników polskich.

Inż. Zygm. Frenkiel.
(Paryż).

Poniżej: Oto model kolonji w Drancy



Z WIATREM W ZAWODY. *Skończyły się czasy, kiedy poeci kazali koniom arabskim ścigać się z wiatrem. Dziś szczytem szybkości na lądzie są*



TWÓRCA wawelskich sarkofagów



Władysław Warneńczyk (bronz złocony) fragment z sarkofagu wawelskiego (r. 1906).

Les absents ont toujours tort!...

Setki tysięcy pielgrzymów, zwiedzających świątynię wawelską nie znają nazwiska artysty, który w r. 1903 postawił sarkofag królowej Jadwigi, a w r. 1906, Władysława Warneńczyka w katedrze wawelskiej.

Antoni Madeyski należał do tych ambasadorów polskiej sztuki, którzy zagranicą reprezentowali i szerzyli wśród obcych blask naszej kultury artystycznej. Mieszkanie jego przy ul. Via Flamina 26 w Rzymie, było od r. 1898 nietylko reprezentacyjnym salonem polskim, gdzie spotykali się najwybitniejsi artyści i politycy, lecz gdzie również przyjeżdżający z kraju młodzi artyści znajdowali radę i pomoc materjalną.

Antoni Madeyski urodził się 17. X. 1862 w Fośni Wielkiej, w pow. owruckim na Polesiu Wołyńskiem. Do gimnazjum uczęszczał w Żytomierzu, a szkołę wojskową ukończył w 1876 r. w Elizabetgradzie. Wbrew woli swego opiekuna, poniechał karjery wojskowej i wstąpił w r. 1883 do krakowskiej Akademji Sztuk Pięknych, gdzie kształcił się pod kierunkiem prof. Łuszczkiewicza, Szynalewskiego, Jabłońskiego i Gadomskiego. Lata od 1886 1889 spędza w akademji wiedeńskiej pod kierunkiem Helmera i Zumbuscha. Świeży powiew impresjonizmu pociągnął artystę do Paryża, gdzie ugruntował swój stosunek do sztuki. Po licznych podróżach po Rosji i Niemczech osiedla się na stałe w r. 1898 w Rzymie, gdzie przebywa do dnia dzisiejszego.

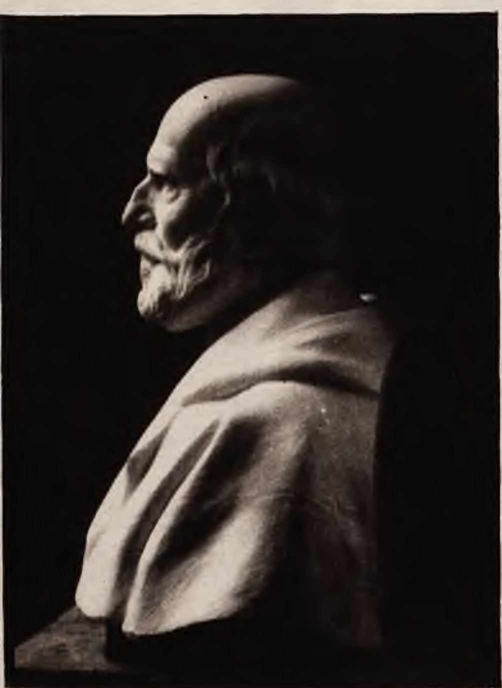
Znakomity rzeźbiarz po 50 latach działalności artystycznej przedstawił w warszawskiej „Zachęcie" imponujący plon swej pracy. Dziełem jego życia jest około 50 popiersi, 5 ołtarzy w Hospicium św. Stanisława w Rzymie, romański ołtarz w Suchej. Do najcelniejszych rzeźb należy pomnik królowej Jadwigi (1903), pomnik Władysława Warneńczyka (1906), który postawił artysta nietylko według swego projektu, lecz przyczynił się jeszcze własnym funduszem do odlewu w bronzie tego dzieła, jak również popiersia Matejki, zdobiącego fronton gmachu Tow. Sztuk Pięknych w Krakowie. Dziełem tego płodnego twórcy jest również pomnik ks. Władysława Czartoryskiego na Wawelu, pomnik powstańca Maurycego Drużbackiego, rozstrzelanego w r. 1863, w kijowskiej fortecy, znajdujący się w kościele św. Piotra w Krakowie, pomnik Aleksandra Gierymskiego, postawiony własnym sumptem na rzymskim cmentarzu Campo Verano, pomniki ks. Eustachego, Władysława i Romana Sanguszki (zamordowanego przez bolszewików), postawione w katedrze i na cmentarzu w Tarnowie, popiersia ks. Radziwiłłów, hr. Zamoyskich i Czartoryskich, ukończone w r. 1931 na zamku w Gołuchowie. W czasie swego pobytu w Paryżu, w epoce wojny światowej Madeyski oddał poważne zasługi państwu, współdziałając gorliwie z Komitetem Narodowym. W tym okresie stworzył jedno z najlepszych popiersi Ignacego Paderewskiego, medal na cześć gen. Józefa Hallera, plakietę przedstawiającą grupę członków Komitetu Narodowego w Paryżu. W roku 1920 był artysta pierwszym komisarzem sztuki na wystawie Bienannale w Wenecji.



Na lewo: Autoportret Antoniego Madeyskiego. Poniżej: Królowa Jadwiga (alabaster), fragment z sarkofagu wawelskiego (r. 1903).



Antoni Madeyski w młodzieńczym okresie wyszedł z akademickiego realizmu, który wszechwładnie panował w tych latach, zarówno w krakowskiej, jak i wiedeńskiej akademji. Z tej to epoki pochodzi popiersie „Sabały", z skłębionemi szczegółami formy. Później przeżył Madeyski okres francuskiego ekspresjonizmu. Charakterystycznem dziełem z tego czasu jest reprodukowana wyżej, pełna wyrazu kompozycja w marmurze, p. t. „Ból". Długoletni pobyt w Rzymie sprzyjał ustaleniu kierunków artyst. jego twórczości i zadecydował o dalszym charakterze jego sztuki. Artysta żył w atmosferze wielkiej sztuki florenckiej z okresu wczesnego renesansu. Najbliższymi jego duchowi byli Lucca



Roman ks. Sanguszko z Sławuty (marmur) (r. 1926).

della Robbia, Mino da Fiesole Benedetto de Majano i inni.

Madeyski umiał w sposób nader szczęśliwy powiązać klasyczną tradycję z duchem współczesności; czynił to w sposób eklektyczny, odpowiedni do tematu i materjału tworzywa. Jest on mistrzem w wyborze formy, materjału i kompozycyjnego układu. W pracy w sposób mistrzowski wykorzystuje dla swoich celów charakter i zalety tworzywa, dążąc w powściągliwy sposób, przez sharmonizowanie statycznych elementów do wydobycia monumentalnego stylu dzieła. Wawelskie rzeźby Madeyskiego są przekonywującym dowodem, iż jego sztuka przetrwała próbę czasu, a sarkofagi królewskie Jadwigi i króla-bohatera spod Warny zrosły się organicznie z wnętrzem wawelskiej świątyni. Artysta w tych dziełach inwokował wizerunki bohaterów i zasugerował je współczesnym z podobną przekonywującą mocą talentu, jak to czynił Matejko z postaciami naszych królów. Dzieła Madeyskiego nie mają na sobie nalotu jakichś chwilowych prądów i smaków epoki, lecz stały się chlubnym dokumentem odwiecznych wartości, stworzonych w naszych czasach.

Artysta, poza różnorodnemi działami rzeźby, uprawia zarówno malarstwo jak i rysunek. Reprodukujemy autoportret twórcy, a żałujemy, iż nie możemy przedstawić jakiejś minjatury stworzonej przez wszechstronnego artystę-plastyka.

Zbiorowa wystawa jubileuszowa dzieł Madeyskiego, urządzona przez Towarzystwo Zachęty Sztuk Pięknych, dała nam szlachetny przekrój duchowy twórczości tego znakomitego a tak skromnego artysty, którego dzieła wawelskie nabrały w krótkim czasie charakteru anonimu. Towarzystwo Zachęty Sztuk Pięknych spełniło sumiennie swój obowiązek wobec chlubnej działalności Antoniego Madeyskiego, przypominając naszemu społeczeństwu, otoczoną niestety już mgłą zapomnienia, wysoką wartość artystyczną znakomitego rzeźbiarza.



Ignacy Paderewski (płaskorzeźba).

Antoni Madeyski, poza plastyczną twórczością, uprawia w Rzymie z pasją kolekcjonerstwo wykwintnych i wartościowych dzieł sztuki. Dom jego w Rzymie przepełniony kilkoma tysiącami przedmiotów sztuki, zwłaszcza miniatur, stanowi cenne muzeum, wzbudzające podziw dla smaku i kultury polskiego artysty. Madeyski, podobnie jak ongiś Siemiradzki, żyje i pracuje pod Kapitolem, wyłącznie dla ojczyzny, której złożył w ofierze zarówno talent jak i majątek w czasie światowej wojny, gdy we Francji i w Italji powstawało wojsko polskie.

Kraków, związany najściślej z twórczością Madeyskiego, znajdzie niewątpliwie okazję, uczczenia w sposób odpowiedni złotych godów Madeyskiego z sztuką.

M. Dienstl-Dąbrowa.



Medal wybity na cześć Wojska polskiego we Francji i jego dowódcy gen. Józefa Hallera.



Na prawo: „Ból" marmur (r. 1890).

KLEJNOTY ZIMY

Las ośnieżony robi wrażenie jakiejś wspaniałej, fantastycznej dekoracji z bajki.





Domostwa ludzkie spowite śniegiem żyją tajemnicz[...]ciem, nie wybiegającem poza cztery mury.

Fragment krajobrazu zimowego, w którym ścięte pnie[...] zaopatrzył w puszyste białe czapki.





Tajemniczo spogląda księżyc na wsie i miasta.

Do niedawna jeszcze świat tętniał hukiem, brzękiem, licznemi głosami ludzi i maszyn aż w pewnej chwili wszystko ucichło pod puchowem przykryciem śniegu. Nastał, jak za dotknięciem różdżki czarodziejskiej, — spokój i cisza a świat robi wrażenie jakby się zdrzemnął na kilka miesięcy.

Kto dobrze obserwuje miasto i jego życie zauważy, że domy pod śniegiem przypominają zamkniętych w sobie, nieco zrzędliwych starców, którzy żyją swojem wewnętrznem życiem, nie korzystając z tego co im może przynieść świat zewnętrzny. Na schyłku swych dni zaszyli się w czterech ścianach i żyją wspomnieniami.

O ile już w mieście możemy obserwować dziwne zmiany z nastaniem śniegu, o ileż jeszcze bogatsze czekają nas wzruszenia gdy znajdziemy się w górach lub na wsi! Gdy idziemy małą ścieżyną otoczeni zewsząd olbrzymami górskiemi w postaci tajemniczych skał, gdy wyszedłszy na szczyt spojrzymy w dół lub dotrzemy po dłuższej wycieczce do schroniska tatrzańskiego, i przy ciepłym piecu przypomnimy sobie zdarzenia dnia, tak mało urozmaicone a jednak tak wielkie, ogarnia nas atmosfera jakiej nigdzie indziej nie zdołamy spotkać. Oto najprostsze rzeczy zaczynają nabierać jakiegoś swoistego, odrębnego powabu, spotykani ludzie urastają do tajemniczych postaci, a otaczający nas górale przypominają w naszej fantazji ludzi z bajki. Istotnie szata śnieżna spowija nas w jakąś atmosferę baśni, żyjemy w nastroju nierealnym, w świecie fantazji. Nie zdziwilibyśmy się gdyby wyszła naprzeciw nam jakaś zaczarowana królewna i wezwała naszej pomocy przeciwko złemu czarodziejowi, który ją więzi. Dla tych właśnie złudzeń tak kochamy zimę i śnieg, które przenoszą nas jakby na inną planetę.

John.

WSZYSTKIE ZDJĘCIA DR WIECZOREK — ZAKOPANE

ZWIERZĘTA NA RINGU



W północnej Hiszpanji odbywają się często zacięte walki baranów.



Do zwyczajów kantonu Wallis w Szwajcarji należą walki krów.

Organizatorzy widowisk publicznych wprowadzili m. in. zawodowe walki zapaśnicze i bokserskie wywodzące się z urządzanych w średniowieczu igrzysk. Walki zapaśników i pięściarzy spopularyzowały się nader prędko. Do bardziej efektownych niż zapasy ludzi należą bezwątpienia walki zwierząt. Kto pierwszy je zorganizował w dzisiejszej postaci, trudno powiedzieć.

Nie każde jednak zwierzę stanowi podatny materjał na „zapaśnika". Wybrano więc gatunki odznaczające się szczególną złośliwością i walecznością, nie pomijając nawet owadów. Wiadomo, że wśród tych najmniejszych przedstawicieli fauny jest bodaj najwięcej krwiożerczych gatunków. Znany jest zarówno ze swej pracowitości jak i wojowniczości pewien gatunek mrówek, dla których walka zdaje się być „chlebem codziennym". Staczają one ze słabszemi gatunkami mrówek ciągłe boje, zabierając im gąsienice i poczwarki. Wylężone z tego oryginalnego łupu mrówki zmusza ją zwycięzczynie do prac na swoją korzyść. Stąd dowód, że niewolnictwo ma miejsce również wśród owadów. Mrówki, aczkolwiek są znakomitymi zapaśnikami, są jednak zbyt maleńkie, aby można ze zmagań ich urządzać dochodowe imprezy. Czarni mieszkańcy pewnych okolic Afryki wyszukali owada równie wojowniczego jak mrówka, lecz znacznie większego. Przypomina on nieco żyjącego u nas karaczana czarnego (Periplanete orientalis). Dwa takie owady wkłada się do przejrzystej klateczki, nie większej od dwóch złączonych poziomo pudełek od zapałek. Czarny właściciel klateczki pełni zarazem funkcje „arbitra" takiego „meczu". Zgromadzona wokoło publiczność, przeważnie młodzież, ma prawo do podniecania owadów do walki w ten sposób, że zapomocą cieniutkich patyczków popycha jednego owada ku drugiemu, które rzucają się na siebie. Można sobie wyobrazić entuzjazm czarnych, gdy jeden owad drugiemu zada śmiertelny cios zapomocą swych mocnych szczęk! Czarna publiczność wznosi radosne okrzyki na cześć zwycięskiego owada, któremu daje się teraz chwilę odpoczynku, aby nabrał nowych sił do pokonania nazajutrz innego przeciwnika.

W Sjamie emocjonują się tłumy publiczności równie dobrze zapasami rybek, jak u nas walkami pięściarzy. Przeznaczone do walk rybki mają długości zaledwie kilku centymetrów i należą do gatunku najbardziej wojowniczych! Walki odbywają się w nast. sposób: do szklanego basenu z wodą otoczonego tłumem widzów wpuszcza się dwa takie maleństwa, które natychmiast rozpoczynają walkę na śmierć i życie. Jedna rybka stara się drugiej odgryźć łeb. Sjamczycy przypatrują się temu „meczowi" z wielkiem napięciem, zakładając się nieraz o znaczne sumy. Silniejszej i zręczniejszej rybce, odnoszącej zwycięstwo, widzowie nie szczędzą braw.

Niewybredna publiczność meksykańska uczęszcza na walki kogutów Oto typowy obrazek z takiego meczu: w rzęsiście oświetlonej sali, z której dochodzą dźwięki orkiestry zmieszane z pianiem kogutów, stoją właściciele ich trzymający pod pachami swoich zapaśników. Publiczność, czekając



Walki słoni nieraz uświetniają uroczystości urządzane przez maharadżów.



Na lewo: Ulubioną zabawą mieszkańców Filipin są walki kogucie, które zwłaszcza w Manilli cieszą się powodzeniem.

Poniżej: Oto jak na wyspie Bali uzbraja się w ostrogi koguta mającego brać udział w walce.



na zapasy, czyni zakłady. Krótko przed walką przymocowuje się kogutom do nóg małe, zakrzywione i bardzo ostre sztylecik. Na odgłos sędziowskiego sygnału orkiestra milknie i walka się rozpoczyna. W sali panuje wielkie podniecenie. Po dłuższej chwili jeden z kogutów zatapia sztylet z szyi swego przeciwnika, poczem zadaje dalsze razy w grzbiet i brzuch. Raniony ptak pada wkońcu martwy. „Arbiter" ogłasza zwycięstwo. Zrywa się burza oklasków. Właściciel zwycięskiego koguta unosi ptaka w górę, ten jednak ginie również nieraz z wyczerpania.

Mówiąc o walkach zwierząt, nie można pominąć również mniej znanych, ale niemniej ciekawych. I tak naprzykład w Indjach maharadżowie urządzają walki słoni, które produkują się wobec licznie zebranej publiczności na specjalnych arenach. Walka taka jest oczywiście zgodnie ze wzrostem zapaśników gigantyczna, choć nie daje takich „rezultatów" jak naprzykład walka byków. Hiszpanie, zamiłowani w krwawych widowiskach, urządzają również na północy kraju walki baranów, które walczą z wielkiem „przejęciem". Również oryginalne są zapasy krów, urządzane w Szwajcarji w kantonie Wallis. Zwycięska krowa zyskuje tytuł „królowej stada" i cieszy się, oczywiście, odpowiednim szacunkiem u swych towarzyszek.

Walki owadów, rybek i kogutów są widowiskami nawskróś barbarzyńskiemi i zasługują na potępienie. Podobno grono finansistów przybyłych z zagranicy zamierzało niedawno wprowadzić walki kogutów w Polsce, aranżerom jednak nie udzielono na to zezwolenia.

Czy zdołają ludzie wytępić te barbarzyńskie widowiska, pozostanie długo jeszcze pod znakiem zapytania.

Artur Czajczyński.

W BIAŁYM DWORKU Z FILARAMI

Na stalową iglicę pióra spływają wspomnienia. Kłębią się i segregują, gdzieś tam w labiryntach kory mózgowej, wydobywają barwne obrazy, jasne plamy słońca, żywe kukiełki ludzi. Tak byli, są i będą, trwać będą i trwają, chociaż świat, co w machinie swej coraz prędzej kołem obrotowym życia wiruje, wykreślił je ze swoich szeregów.

Pamiętam, był dwór stary o niskich sklepieniach, o ganku winem dzikiem zarosłem, jak altana. Podłoga z desek, a nie posadzka, za każdym krokiem poruszała się jak klawjatura, a okna i drzwi, wilgocią nabrzmiałe i próchnią otoczone, nie zamykały się oddawna. Tynk na ścianach barwił się ciemnemi plamami wilgoci, pęczniał i odpadał, a miast portretów, zawisała na nim pajęczyna. I dawno już nie zamieszkiwał nikt starego dworu. Stanisław, ogrodnik, pamiętał jeszcze jak w nim zamieszkiwano, ale pewnego dnia coś tam się w krokwiach załamało i dwór pochylił się ku przodowi. Teraz tylko kurczowo wspierając się na białych kolumnach... umierał — Opodal, poza gęstemi krzakami bzów i jaśminów, w których wiosną klaskały słowiki, a zimą obsiadywały gile, wznosił się dom nowy, mieszkalny, pełen żywych ludzi. W starym dworze zamieszkały tylko wspomnienia. Nikt tam już nie zachodził. Raz tylko, któregoś letniego dnia, zabiegłem do starej sadyby, by ukryć się przed nauczycielką i ku wielkiemu swemu zdumieniu ujrzałem, że nie jestem sam. Prócz pustki i pajęczyny na ścianach, ujrzałem moją babkę. W długiej, czarnej, koronkowej sukni i z takąż mantylką na białych włosach, stała oparta o okno dawnego salonu i spoglądała w gąszcz, który zarastał okna. — Zdawało mi się, że babka coś mówiła do siebie, a najwyraźniej posłyszałem słowa:

— Mój Boże! mój Boże!

W kilka lat potem dopiero dowiedziałem się, że w tym salonie dziada, powstańca zarąbali kozacy. Ale o tych sprawach nie wolno było wtedy głośno rozmawiać. Dziś nie ma już starego dworu. Przeżył śmierć swego nowego następcy, który spłonął jasną pochodnią, jak fanfara „nowej cywilizacji", co szła od wschodu, przeżył rąbanie złotych empirowych mebelków toporami służby folwarcznej, które mieścić się nie chciały w ciasnych chatach, a które on wiek cały w sobie tulił i jak wieść zza kordonu głosi, rozsypał się sam, na gruzach polskiej kultury, kultury starego Rzymu.

Ale przetrwały jego pobratymce. Nie pożarła ich wszystkich wielokrotna wojenna pożoga, nie zgryzł wszystko niszczący ząb czasu. Przetrwały. One same, ich mieszkańcy i wypłoszona z miast, megafonami radjowemi, stara tradycja, tak, jakiejby się napróżno prawnuk w miastach nowych doszukiwał.

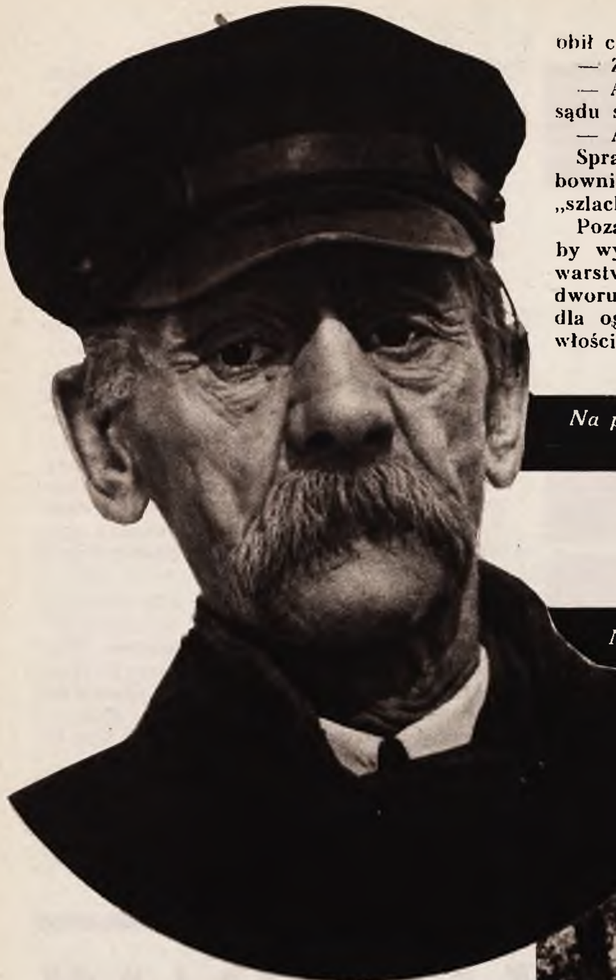


W Abelach, na Wileńszczyźnie, znajduje się nadwyraz typowy dla architektury siedzib wiejskich, dwór szlachecki.

Należałoby, by dwory te, wielkie strażnice polskości, w powodzi obcych elementów narodowościowych, na szarej wschodniej rubieży, wielką opieką otoczyć, z nich i z ich mieszkańców potworzyć wielkie rezerwaty, otoczone miłością, gdyż przecie one, spełniwszy wielką misję w ostatnich stuleciach historji, po dziś dzień jedyny żywy łącznik z przeszłością stanowią. Cóż za barwista i różnorodna galerja ludzi i charakterów, jakież typy, godne pióra Fredry i Blizińskiego, nie papierowe i sceniczne, ale plastyczne, żywe i serdeczne. — Z dziada na wnuka przechodzi tradycja, a prawnuk będzie taki sam. Całe Dobrzyńskie zaścianki Mickiewiczowskie, eposem opromienione, ale też żywe, istniejące. Trudnoby było w ramach jednego szkicu zamknąć podróż rzemiennym dyszlem po dworach i dworkach. Droga ta, znaczona atramentem, ciągnie się na wiele kart druku, a tych, których wymienię w wspomnieniach swoich, przeważnie wstręt do druku, poza książką modlitewną mający, wierzę, że mi wspomnienia serdecznego za złe nie poczytają.

Ja wiem — tradycja jest rzeczą świętą.

W imię tejże samej tradycji wszyscy z herbowego rodu Nałęczów - Jazowie, po dworkach ziemi Ejszyskiej zamieszkali — umierają młodo. Ponieważ zaś (w imię tejże tradycji) na nazwisko zacne po mieczu pozostawiać muszą, żenię się wcześnie, a wdowami i pozostałym drobiazgiem, od czasów Zygmunta III opiekują się Kuncewiczowie herbu Łabędź. To też cała północna połać powiatu Lidzkiego, gęsto obsiana dworami szlacheckiemi, stanowi jedną wielką rodzinę, a gdzie nie zobaczysz Nałęczowej wstęgi, tam z całą pewnością Łabędź herbowy panuje. Nietylko o każdego z żywych dopytasz się, ale o ile ciekawyś, to ci i wszystkich Melchiorów, Justynów i Paulinów wypomną aż do Święte-





Na prawo: Uroczy dwor w Hołożynie na Polesiu, wł. p. Korsakowej.

Na lewo: Typ zagrodowego szlachcica z Wileńszczyzny.



Dworki szlacheckie na ziemiach dawnego W. Ks. Litewskiego otoczone są zwykle staremi lipami, pamiętającemi dawne czasy.

go Józefata Kuncewicza włącznie. Nie wybieraj się, kochaneńki, z poglądami nowego człowieka w te strony. Tam białe i czarne ma swoje barwy zdecydowane, a poglądy społeczne i socjalne aktualnie skopjowano ze Stanisławowskiej ustawy majowej

Wnuk młynarki z miasteczka, człowiek nowoczesny, o typie self-made-mana, ukończył szkoły, a w Wilnie jako chirurg wielce biegły sławę uzyskał. Do tego myśliwy zapalony. Do domu w swoje strony zajeżdża, ale tam przyjmuje się go... w czeladnej!

— Na Boga, drogi panie — doktór siedzi w czeladnej! Zimno, mróz, my tu jemy obiad, a on tam siedzi. Prosić go!

— Kogo?

— No doktora.

— Tego Józkie?! Tyż synku co wygadujesz!? Jegoż że dziad u mojego dziada, święć Panie jego duszy, na pańszczyznę chodził.

— Ale on jest znakomitym lekarzem.

— At głupstwa! Wiadomo z prostych i już.

Ale gdy z wiosną stary pan z dworu zaniemógł, a jedynym lekarzem w okolicy okazał się ten, którego dziad na pańszczyznę chodził i gdy ziółka nie pomogły, ale dopomógł lancet chirurga, w głowę się zachodziło.

— Patrzaj! Kaczki mnie na stawie pędzał, a teraz jaki? Szlachcicem może zostać

Kwestja szlacheckości, to nietylko sygnet i tradycja wyłącznie rodzinna. To rzecz istotna i żywa nie wyblakła na pergaminach dokumentów, ale wzrosła i zachowana w niepisanym prawie zwyczajowym.

W Liniciszkach wybucha „skandal towarzyski". Córka bogatego gospodarza włościanina, młoda Anielka, stała się matką. Do sianokosów chodziła do dworu, a teraz taki wstyd na całą wieś. Ojciec ucałował wnuka, obił córkę i poszedł upić się ze zgryzoty.

— Żeby to był inny, to ja bym mu dał!

— A cóż Kazimierz, jak wiecie kto, to do sądu skarżyć...

— Ale... skarżyć!... szlachcica?

Sprawa kończy się kompensatą i polubownie, a dziecko posiada przywilej jako „szlachciuk".

Poza tradycją, której racji dopatrywać się by wypadało w takich czy w innych nawarstwieniach cywilizacji i historji, kwestją dworu i jego mieszkańców dziś w tragicznej dla ogółu rolnictwa konjunkturze, ma dla włości ogromne znaczenie. Antagonizmy wyblakły wobec ciężkiej sytuacji, a dwór jednak jest dzisiaj jedynym dla chłopa źródłem zarobku. Dwór we wsi dziś przeżywa renesans znaczenia.

W Dziewianiszkach był dwór, a teraz niema, ziemia rozsprzedana, a naród musi na zarobek iść mil cztery, do lasów państwowych. Ale i tam teraz z pracą lichowato. „Ot co... panów niema!"

Antagonizmy pochodzeniowe i powstałe na tle różnic posiadania zblakły wobec egzekucyj, które zarówno dworskie krowy nie oszczędza.

Samo wertowanie akt sądów pokoju, rezydującego w okolicach szlacheckich i w niektórych rejonach powiatów ziem wschodnich dałoby bogaty materjał do studjów obyczajowych. Chłop ze wsi W. gospodarz zamożny i spokojny, skarży do sądu policjanta o obrazę. Najbardziej zdumionym jest sam sługa ładu gdy otrzymuje pozew, a sędzia znajduje się w nielada kłopocie. Na czem polegała obraza? Policjant przybył w sprawie sprzętu pożarowego. Pomorzanin z pochodzenia, grzeczny i układny, zwracał się do chłopa per „pan". Chłop słuchał nachmurzony i półgębkiem odpowiada, a następnie niepożegnawszy się wraca do izby.

— Więc to was obraziło, że mówił do was „pan"?

— Aha...

— Jakżesz to?

— Bo ja nijak nie pan. A co kpinkować z siebia to nie pozwolim...

— A jak dziedzic do was mówi „ty", to was nie obraża.

— Od tego on dziedzic i to jego prawo, a ja nie „pan".

Obraza jest rzeczą względną i sędzia wybrnął z tarapatów, proponując zgodę stron. Pomorzanin w błękitnym mundurze nabył naukę pozainstrukcyjną, jak traktować współobywatela.

Wokanda sądu to nieraz arena życia.

Szlachetkę, jako świadka, na sąd zawezwano. Jak na złość w sam okres żniwny. Wąsy siwe kręci, nudzą go godziny czekania i męczy utrata czasu. Sprawa wchodzi na wokandę. Sędzia o personalja wypytuje: A kto, a lat ile, a imię ojca, a służba wojskowa, obywatelstwo, zawód. O! zeźlił się szlachetka, a gdy do panieńskiego imienia matki dochodzi protokolant, przerywa mu i sam pyta.

— A ichmości kto rodził?!...

Speszony adept Temidy odpowiada zgorszony.

— Kobieta, mój panie.

— To źle! Bo mnie szlachcianka — zaciął się i nie odpowiedział już ani słowa.

Ale świat dworów to nietylko świat fantazji i dziwactwa, to gniazda, w których wychowało się najwartościowsze plemię tej ziemi. Gdy w r. 1920 trzecia konna Gaja, złożona z tabunów dzikich jeźdźców kraj ten piękny na perzynę obracała, szły dwory całe, ojcowie i synowie, na własnych koniach, partyzantką i jako wolentarjusze w pień podjazdy bolszewickie wycinają. Etaty ułańskich pułków tych ziem, to spis szlachty miejscowej, bo jakżesz by inaczej być mogło. Pod Dominikiem Radziwiłłem chodzili na Moskwę w 1812 roku prapradziady, a potem pod Giełgudem walczyli. Z Narbuttem Ludwikiem walili z pistonówek do kozaków w 1863 dziadowie, więc synowie i wnuki mieliby być gorszemi? A jakżesz często matki i córki tych dworów były dobrodziejkami swojej okolicy! Nie bacząc na napisy po miasteczkach „gawarit po polski wospreszczajetsia" szkółki dla dziecjarni wiejskiej po dworach zakładały, do chorych z medykamentem po chatach chodziły, a gdy saloniki dworów na szpitale wojskowe zamieniły, nie bacząc na zarazę dezynterji, opatrywały strzępami z własnych

(Ciąg dalszy na str. 31-ej).

PROFIL.

Fot. Dorvyne — Paryż.





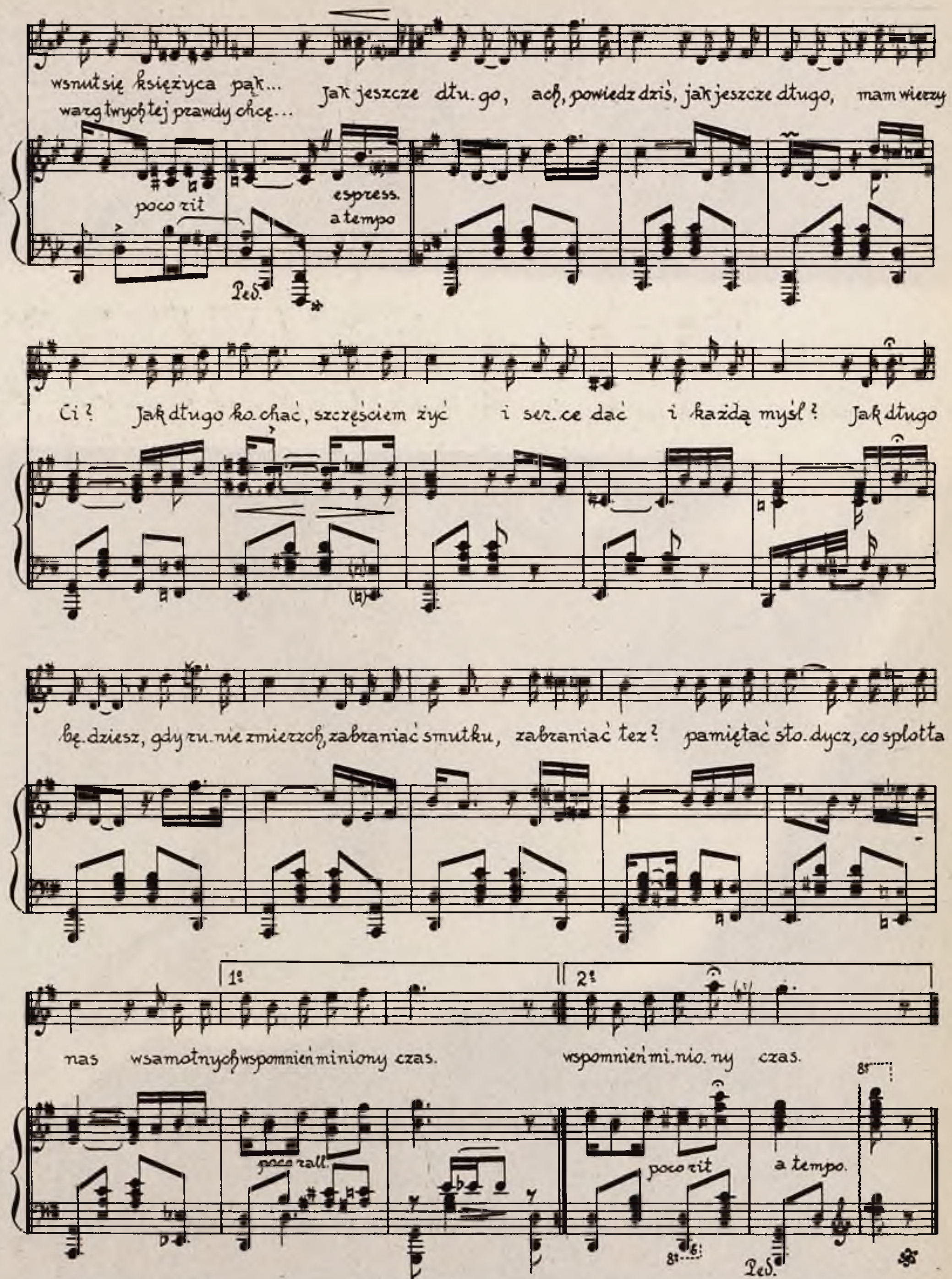
MIŁOŚĆ O ZMIERZCHU...

TANGO

Słowa W. Zechentera. **Muzyka S. Lipskiego.**

Zamieszczone poniżej tango, niezwykle piękne w melodji i pomysłowe w harmonizacji, jest utworem znanego i cenionego kompozytora i pianisty krakowskiego, p. Stanisława Lipskiego (zdjęcie obok).





Dzieci Szczęścia

Tłumaczenie autoryzowane Julji Rylskiej.

17-ty ODCINEK.

J. KESSEL
POWIEŚĆ
ILUSTR. A. ŻMUDA.

— A... co powiedział?...

— Że masz talent, którego nie umieją wykorzystać. Że zrobiłeś świetny jego portret w twoim artykule, że dumny jest z niego!

— Doprawdy, nie podejrzewałem go o tyle fałszu! — krzyknął popędliwie Le Droz. — Byłem też naiwny!! — Czegóż można się spodziewać po politycznym działaczu?!

— Nie! — Mylisz się co do niego — zapewniam cię! — Ja umiem przeczuć człowieka.

— Ty, przeczuwasz — a ja wiem! — Zresztą, nie mówmy o tym panu — tylko o jego obrazie.

— Racja — odparła Roberta — a przedewszystkiem o moich wekslach.

Twarz jej wyrażała tyle żrącego niepokoju, że Le Droz zapomniał o gniewie, którym zawrzał na wiadomość o tej nagłej i niespodziewanej przyjaźni, między Robertą i byłym ministrem. Zbliżył się do młodej kobiety i głaszcząc ją po włosach, zapytał łagodnie:

— Czegóż więc oczekujesz po mnie — po nas obu, moja kochana?

— Nie umiem ci powiedzieć... Jakiejś wskazówki — rady... Wy od tak dawna utrzymujecie się w sztucznej równowadze finansowej... Do kogo zwracacie się z takiemi piekącemi sprawami?

— Nie bardzo widzę, ktoby ci zechciał pożyczyć — i tak wysokiej sumy w dodatku — zaczął w zamyśleniu Le Droz. — Jest jeden taki... Ale... (Dreszcz przebiegł go całego...). — Lepiej nie zwracać się do niego!

— Czemu? — Jeżeli człowiek ten mógłby mnie wybawić...

— To jest podły lichwiarz!

— To mi jest obojętne. — Czuję — jestem pewna! — że wielkie zamówienia wiszą w powietrzu. Wszystkie te meble mogą służyć jako gwarancja pożyczki. Gdyby mi się nie powiodło — niech je sobie zabiera. Albo odda do hali aukcyjnej. Cóż mnie to obchodzi. Przecież nie można tak odrazu powiedzieć „pas" — szczególniej, kiedy się ma dobrą kartę w ręku!

— Jak sobie chcesz. Kiedy nie można inaczej, to idź do pana Laivre-Filieu, na bulwar Malesherbes...

— Nr. 187 — skończył Vivant. — Ale nie powołuj się tam lepiej na nas...

Kiedy znaleźli się spowrotem na ulicy de Provence, Le Droz odezwał się:

— Niech się co chce dzieje! — Będę je miał, te głupie tysiąc franków! — Byłoby zbrodnią zmarnować tę szansę, z Grahamem... Odrzucić ten dar, który nam los dobrotliwy rzuca z nieba...

Co powiedziawszy, przeszedł do małego pokoiku przy kuchni, który zajmowała pani Mettenat. Znalazłszy się u niej, roztoczył wszystkie swoje uwodzicielskie talenty — całą potęgę wymowy i perswazji. W rezultacie pożegnał panią Mettenat, unosząc cały stos drobnych banknotów pięćdziesięcio, dziesięcio i pięciofrankowych.

— Damy jej udział we wszystkich naszych zyskach! — zawołał na ich widok Vivant.

I tak był uszczęśliwiony, że Le Droz musiał przemocą oderwać go od gramofonu, przy którego tonach wykonywał tryumfalny taniec. Czas było ubierać się na obiad.

* * *

W całym tym ogromnym Paryżu, między miljonami istot, które wypełniały go swem życiem — nie istniało chyba dwóch osobników tak beztroskich, tak pełnych radości życia, tak dumnych ze siebie, jak Le Droz i Vivant, kiedy jechali owego wieczoru do Lasku Bulońskiego.

Jeden z nich wiózł w kieszeni scenarjusz, który miał otworzyć im drogę do powodzenia i majątku i — co było jeszcze większą sztuką! — wiózł pieniądze, umożliwiające ów obiad z Grahamem, który stanowić miał klucz do tej drogi. Drugi miał świadomość, że w sprawności swych członków — w tej głowie szalonego zatraceńca — wiezie wspaniałą przyszłość dla dwojga, drogich mu, przyjaciół. Że oboje, dzięki niemu, ujrzą wreszcie kres swych trosk i niepowodzeń.

Było już kwadrans na dziesiątą — a Graham nie zjawiał się. Przyjaciele zaczynali się już nieco denerwować. Lecz żaden z nich nie uległ pokusie, by zalać alkoholem niepokój, który go ogarniał. Postanowili bowiem zachować jasność myśli i obiecali sobie pilnować się wzajemnie. Kiedy wreszcie reżyser zjawił się, zastał ich raczących się sokiem, wyciśniętym z pomidorów.

— Studjo — rzekł lakonicznie. — Praca do późna.

— Rozumiemy! — odrzekł z uszanowaniem Le Droz.

— Przekonacie się sami.

Głębokie cienie, które roztaczał Lasek wokoło, wydały się młodym ludziom bardziej aksamitne — bardziej nieprzeniknione — pełne tajemnych i słodkich obietnic... Wybrali stolik na samym skraju terasy, na podwyższeniu, skąd obejmowali wzrokiem masę kryształów, skrzących się w świetle lamp elektrycznych i tłum strojnych kobiet. Przez chwilę przemknęło przez myśl Le Drozowi, że to, iż danem im jest znajdować się w tej chwili w jednym z najbardziej luksusowych przybytków na kuli ziemskiej — to, że są na drodze do wykucia sobie świetnej przyszłości — zawdzięczają to jedynie skrzętnej zapobiegliwości pani Mattenat. Tym szeleszczącym drobnym papierkom, które wręczyła mu, przerachowawszy je wpierw skrupulatnie raz i drugi...

I było coś okrutnego w uśmiechu, który wypłynął mu na wargi, kiedy zamawiał: kawior na przekąskę — bażanta na pieczyste — i najlepszą markę szampana do deseru...

— To lubię, big boy! — pochwalił go Graham. — Głodny jestem — i chce mi się pić. — Za chwilę, zaczniemy mówić o bisenessie.

Było widocznem, że Le Droz przypadł mu do serca — wprawdzie w inny sposób niż Vivant, lecz równie mocno. Jako Amerykanin, bardziej był czuły na siłę młodego dziennikarza — na zdrowie i pewność siebie, które zeń biły — niż przeciętny Europejczyk. Le Droz odgadł natychmiast, jak silne wrażenie wywarł na reżyserze; a ponieważ umiał doskonale wykorzystywać atuty, w które zaopatrzyła go matka natura — nim doszli do końca obiadu, Graham uwielbiał go poprostu! — On zaś, ze swej strony, oczarowany był zupełnie amerykańskim reżyserem.

Uśmierzywszy głód, Graham począł wypytywać Le Droza o scenarjusz. Nagle grzmot metalowego gonga zagłuszył ich rozmowę. Światła pogasły, a środek terasy zajaśniał, schwytany w snop promieni reflektora. Reżyser mruknął niezadowolony:

— Do djabła z temi produkcjami! Nic nie są warte w Europie! — Pokażę wam, na Broadway, co znaczy taniec!

Lecz zaledwie rozległy się pierwsze takty muzyki, potężne jego ramiona poczęły się kołysać w rytm tańca.

— Shim... Shimmy! — szepnął zdziwiony.

Coś przemknęło się po śliskich deskach... Coś jakby wąż... Mleczno-biały po szyję, ciemny u głowy... I to coś zaczęło tańczyć — jakiś wyuzdany, wszeteczny — i święty zarazem taniec... Było to tak niebywale piękne, że ludzie, zapatrzeni, zdjęci jakimś dziwnym, zwierzęcym strachem, znieruchomieli z wrażenia...

— Tak się tańczy u nas! — To jest tancerz! — powtarzał z dumą Graham.



Roberta przypatrywała się pięknym obrazom, zdobiącym salon.

Najtajniejsze struny zadrgały w Amerykaninie, poruszone pięknem, na które patrzyły jego oczy.

Z pośród obecnych jeden Vivant był zdolny dać się porwać, tej samej, co Graham, ekstazie. To też reżyser stał mu się odrazu jeszcze sympatyczniejszy. Póki trwał ów cud na świecących deskach, w pośrodku terasy, wzruszenie odebrało chłopcu mowę. Lecz, ledwie światła zabłysły na nowo i rozległ się grzmot oklasków, Ivan zerwał się, skoczył ku tancerzowi i chwycił go w rozwarte szeroko ramiona, wołając:

— Roy! — Mój stary! — Roy, co za postępy! — Co za klasa! — Skorom cię ujrzał, tak tańczącego — to już mi nic do szczęścia nie brakuje dzisiejszego wieczoru! — Chodź, napijesz się z nami! — Chodź!

Graham śmiał się, patrząc na Ivana, jak podbiegł ku murzynowi. Lecz, kiedy wracał do stolika, prowadząc ze sobą czarnego tancerza, Amerykanin zerwał się, niby automat, któremu ktoś nadepnął na sprężynę.

— Co?! — Murzyn przy moim stole!! — warknął.

— Ależ to kolega — dobry, prawdziwy przyjaciel! — zawołał Vivant, u szczytu rozradowania. — Siadaj Roy!

Jeszcze oszołomiony tańcem — jeszcze dysząc po niedawnym wysiłku i ukazując, wśród warg, zęby, jak drogie kamienie, sypiące białemi skrami, czarny tancerz opuścił się na krzesło i wyciągnął dłoń o różowem wnętrzu, po napój na stole.

— Hands back — dirty black!! *) — wrzasnął Graham i wściekłem uderzeniem pięści zmiażdżył palce Roya na stole.

— Nie!! — Tak nie wolno! — krzyknął Vivant. — Jak się pan waży?!

Jednakowoż, nie groźba, warcząca w okrzyku Ivana, spowodowała interwencję Le Droza. Dziennikarz nie był w stanie znieść widoku twarzy murzyna nagle takiej nędznej, takiej pokornej — i tego przerażenia na niej. Roy zrozumiał, że daleko od rodzinnego kraju — pod niebem, które zdawało się litośnie uśmiechać do niego, odnajduje tę samą wzgardę i przemoc, która gnębi murzyńską krew od wieków — i z pokorą gotów był już jej ulec... Na tem widok Le Droz, jedną ręką uchwycił za kark Grahama, drugą Roya i, mimo wściekłego oporu, stawianego przez obie głowy — przybliżał je do siebie, powtarzając głosem zduszonym przez wściekłość i obrzydzenie:

— Pocałujesz tę czarną gębę! — Powiadam ci, że pocałujesz ją!

Świadomość, że pocałunkiem tym przekreśla i niszczy nieodwołalnie szczęście, które samo się do rąk cisnęło — ujarzmione, gotowe na jedno skinienie — napełniała go dziką, graniczącą z bólem rozkoszą. — I rozkoz ta rozpętała w nim przemożną siłę.

Twarz reżysera, kiedy ją podniósł, była trupio blada, porżnięta krwawemi pręgami.

— Nie zapomnę — nie zapomnę nigdy! — jąkał z bezdenną nienawiścią. — Postaram się, że zdechniecie z głodu! — Poruszę wszystko — wszystkie wpływy mojej firmy... Ambasadę nawet... Żadne przedsiębiorstwo filmowe nie zaangażuje was nigdy... Wy, bando dzikich!

I odszedł, zataczając się.

Zajście to — jakkolwiek nie trwało dłużej nad kilka sekund — wywołało duże wrażenie, wśród obecnych gości. A wrażenie to nie u wszystkich było jednakie. Amerykanie i Anglicy poczęli głośno protestować, żądając natychmiastowego usunięcia Roya. I żądaniu ich stało się zadość.

— Chodźmy stąd — rzekł Vivant — bo gotów jestem zabić kogo!

— Tak. Butelkami w łby! Należałoby się to tej hołocie! — skończył Le Droz.

I zażądał rachunku. Pożyczony od pani Mettenat tysiąc, został przezeń pochłonięty, prawie w całości. Za to, co im jeszcze zostało, upili się w pokątnym barze na Montmartrze w towarzystwie Roya — który przez całą noc tańczył i płakał naprzemian.

VII.

Smutnie dobiegał wrzesień do końca. Ponure mgły zaścielały niebo — wisiały nisko, mieszając się z dymem kominów wielkiego miasta, zwalane ich sadzą. Pod deszczem, niezmordowanie siekącym kamienie bruku, Roberta wysiadłszy z taksówki, przebiegła pędem trotuar i wpadła do bramy domu, noszącego numer 187 na Boulevard Malesherbes. Dom ten był własnością pana Laivre-Filieu.

W ten zgniły, wilgotny wieczór, młoda kobieta czuła się tak samo spokojną, jak w owo słoneczne rano przed 20 mniej więcej dniami, kiedy to po raz pierwszy odwiedziła lichwiarza. Nie zrozumiała bowiem wcale, co znaczyły niechęć i ociągania się Le Droza, zanim odkrył jej nazwisko i adres pana Laivre-Filieu. Nie rozumiała ich jeszcze teraz zresztą. Dom, do którego weszła, zdawał się tchnąć bezpieczną ufnością. To samo wrażenie robiło mieszkanie lichwiarza. Z uczuciem zadowolenia, Roberta przypatrywała się znów tym samym meblom, których dobór zdradzał doskonałą znajomość stylu — ciemnym, spokojnym boazerjom — a przedewszystkiem, bardzo pięknym obrazom, zdobiącym salon. Było ich dużo — nawet za dużo. Zdawały się nieco przytłaczać pokój... Lecz zapominało się o tem, podziwiając wysoką ich wartość.

Pan Laivre-Filieu nie odbijał bynajmniej wyglądem, wśród wszystkich tych pięknych przedmiotów i tych płócien wspaniałych. Był dość słusznego wzrostu i dzielnie nosił na barkach brzemię swych lat pięćdziesięciu, któremi lubiał kokietować. Nieco wąskie ramiona nadawały wytworności jego postawie. Rysy miał regularne — może za regularne nawet... Gęsta i długo broda, popielato-blond koloru, kryjąca zupełnie dół twarzy, zatapiała owe rysy, niby w strumieniu powagi, miękkości i dobroduszności.

— O jakże to miłe, ze strony drogiej pani — przywitał ją — że zechciała znów odwiedzić starego człowieka, rozmiłowanego w pięknie! — W tym płaszczyku, który już zalatuje zimą, piękność pani nabiera jakiegoś tajemniczego wdzięku.

Roberta spojrzała na niego zdziwiona. Wydało się jej nagle, że w tym głosie bezbarwnym, pełnym statku, wybijającym każdą sylabę z uszanowaniem — ceremonjalnie niemal! — zadźwięczał jakiś, ledwo uchwytny, cień impertynencji...

— Przychodzę w interesie.

— Ach, tak! Tak, jak z przykrością przypuszczałem! — Zawód mój, do którego zmuszają mnie obowiązki rodzinne („Jakie? — zapytała w duchu Roberta. — Ten człowiek żyje przecież samotnie...") i pietyzm mój dla sztuki, ciążą mi czasem nieznośnie! — A więc, zacznijmyż mówić o tych nieszczęsnych interesach! Godzę się na to, tylko żeby nie sprzeciwiać się pani. — Zapewne przyszła pani, żeby mi zwrócić tę małą sumkę, którą służyłem jej... Widać rachunek za tę dekorację mieszkania, którą zamówiono, został wyrównany prędzej, niż się pani spodziewała — i przybiegła tu pani zaraz, bo tak bardzo razi panią puste miejsce na ścianie, gdzie wisiał ten obraz. — To bardzo nieładnie! Nie ma się więc żadnej litości nad biednym staruszkiem, który chciałby trochę jeszcze nacieszyć oczy tym cudem!

Roberta sama nie wiedziała czemu, lecz zlękła się nagle i tej pamięci niezwykłej pana Laivre-Filieu — i tych głębokich westchnień, któremi krasił swą przemowę. Odpowiedziała więc uprzejmie, lecz z odrobiną zdenerwowania:

— Zgadł pan. Potrzebuję tego Renoira. Ale nie mam chwilowo płynnej gotówki i obawiam się, że nie będę jej miała również za trzy tygodnie, kiedy to — tak mi się zdaje przynajmniej — przypada termin płatności. (C. d. n.)

*) Łapy przy sobie — brudny murzynie!

CO KUPIĆ MĘŻCZYZNIE *na gwiazdkę?*

Każda z was — piękne panie — objawia dla kogoś z pośród t. zw. „płci brzydkiej" zainteresowanie i temu pragnie zgotować na gwiazdkę miłą niespodziankę. Pragnienie to staje się mimo kryzysu i z nim związanych niezwykle ciężkich warunków życiowych dominujące w okresie przedświątecznych przygotowań, które niemal każdą kobietę, a przedewszystkiem dobrą gospodynią stawiają dziś w obliczu konieczności rozwiązania niebylejakiego dylematu.

Bo choć nieraz się mówi, że jeszcze żyje wśród nas dosyć ludzi zamożnych, to jednak w rezultacie spotykamy tylko niewielu takich szczęśliwców, którzyby nie licząc się z pieniędzmi mogli dla siebie i swych najbliższych kupić wszystko to, „co tylko dusza zapragnie"... Ale nie o nich nam tutaj chodzi, choć i tej kategorji ludzi, najczęściej znudzonych i zepsutych nadmiarem powodzenia i nie zdających sobie prawy z tego, co też mogłoby im jeszcze w życiu zaimponować i sprawić przyjemność, przydałby się odpowiedni cicerone w labiryncie przedświątecznych zakupów. Myślami biegniemy do tych, którzy o tem może marzą, ale których napewno nie stać na to, by ofiarować w darze gwiazdkowym... samochód, willę lub drogocenne klejnoty. Pragniemy im doradzić wybór najodpowiedniejszego na dzisiejsze czasy podarunku, który powinien wyglądać, o ile to możliwe, zawsze efektownie, posiadać swą praktyczną wartość i co najważniejsze, nie obciążać zbytnio budżetu osoby kupującej.





Oto tak ubrana powraca piękna Kalifornijka z zakupów świątecznych, idąc przez ulice Los Angeles, skąpane w gorących promieniach południowego słońca...

Ze zrozumiałych względów dajemy pierwszeństwo „płci pięknej" i jej młodym przedstawicielkom zalecamy przeprowadzenie koniecznego „śledztwa", które winno dokładnie ustalić, jaka właśnie rzecz przydałaby się osobie, która ma być obdarowana. Często jednak nie pozostaje nic innego, jak tylko wybór takiego przedmiotu, który, już choćby z pobieżnych obserwacyj wnioskując napewno przypadnie danej osobie do gustu.

Jaki podarunek ucieszy najbardziej mężczyznę? — na to pytanie znajdzie się chyba ze sto odpowiedzi Tak bardzo jest to przecie uzależnionem od wieku. stanowiska, usposobienia, wykształcenia. Komuś, z którego stanowiskiem związane są częste podróże, napewno przyda się bardzo praktyczny neseser, mała poduszka skórzana do spania w pociągu, lub pled gustowny. Kogoś innego ucieszy rasowy pies; drugiego zadowoli tylko fajka, ale oryginalna angielska. Inny znów ograniczy swe skromne pragnienia do ciekawej książki lub poświęci więcej uwagi praktycznym podarunkom w postaci np. pięknego krawatu, gustownej pyjamy, czy też modnej chusteczki na szyję.



I tak stajemy na rozdrożu. Ale od czegoż spryt niewieści i owa przysłowiowa intuicja, która jak igła kompasu napewno wskaże każdej kobiecie drogę do serca mężczyzny? **Brummell.**

Na prawo: Bardzo wielu mężczyzn zajmuje tego rodzaju stanowiska, które wymagają częstych i nieraz dalekich podróży. To też praktyczny neseser i gustowny pled, utrzymany, o ile to możliwe, w charakterze szkockich wzorów, są właśnie temi podarkami, które tych gentlemanów napewno bardzo ucieszą... — Poniżej: Pies uchodzi słusznie za najwierniejszego towarzysza mężczyzny i tak samo jak u kobiet stanowia może doskonałe pendant dla rasowego i dobrze ubranego gentlemana. Z tych względów jest on szczególnie poszukiwanym prezentem...





a może „sylwestra" spędzimy W DOMU?

Spróbujmy w tym roku Sylwestra spędzić w domu i to nie dlatego, że jest kryzys i mało mamy pieniędzy, ale właśnie dlatego, że tak będzie przyjemniej.

Na zachodzie, np. we Francji i Anglji wieczór ten spędza się zawsze w gronie rodziny i przyjaciół. Nikomu z ludzi, mających dom własny i rodzinę, nie przychodzi do głowy porzucić to wszystko dla włóczęgi po knajpach. Siedzi tam bohema, półświatek i ci, którym brak nietylko własnego ogniska, lecz nawet takiego cudzego, przy którym, choć chwilowo ogrzaćby się mogli. W Paryżu zwyczaj spotykania Nowego Roku rozpowszechniony jest tylko między ekscentrycznymi etranżerami. Po nocy, spędzonej na hulance idzie się nad ranem do hal, aby tam wraz z robotnikami i apaszami zjeść zupkę cebulową. Rdzenni Francuzi po spożyciu gęsi lub indyczki z kasztanami, w gronie rodzinnem lub najbliższych przyjaciół, zaraz po północy usypiają snem sprawiedliwych.

Przedwojenni Niemcy i Rosjanie, właśnie poza domem szukający rozrywek, oddawna przyjęli zwyczaj spotykania Nowego Roku w restauracjach.

W Rosji, gdy o północy na sekundę światła zgasły, a potem się znów zapaliły wraz z dźwiękami cesarskiego hymnu, jakiś szał opanowywał tłumy, zapełniające restauracje, kluby, a nawet najprostsze szynki. Pito, pito na umór, całemi rodzinami, a tylko drobne dzieci zostawały w domu.

W Niemczech już oddawna życie towarzyskie ogniskuje się w restauracjach.

Zwyczaj spędzania nocy noworocznej na hulance i pijatyce przyszedł do nas ze wschodu, (choć nie lubimy się do tego przyznawać). Jakże wiele zwyczaji stamtąd zaczerpniętych, podkopuje i tak już niezbyt mocne podstawy rodzinnego życia towarzyskiego.

Tradycja każe noc noworoczną spędzać jak najweselej. Chcemy tym dobrym początkiem zasugerować rok nowy, i zmusić go poniekąd, aby był dla nas szczęśliwy, pozwalał nam na zabawę, wesołość, a zatem dawał dobre warunki moralne i materjalne, przez cały czas swego trwania.

Przesąd bowiem głosi, że rok cały powinien się tak ułożyć, jak się właśnie tę pierwszą noc przepędzi.

I porzucają ludziska ogniska domowe i idą udawać, że się bawią po zadymionych knajpach, pomiędzy podpitymi ludźmi, bo niektórzy nawet noc całą spędzają na przejeżdżaniu z jednej restauracji do drugiej, aby być wszędzie i przez wszystkich widzianymi, aby zaznaczyć swoją przynależność do bawiącego się świata.

Efekt — niesmak, ból głowy i dotkliwe rany kieszeni, którą trzeba leczyć długie miesiące — pamiętać bowiem trzeba, że ta sama butelka wina wypita w restauracji kosztuje trzy razy tyle, co w domu.

Dodając do tego trochę fatygi można za te same pieniądze spędzić wieczór w domu, przyjmując grono przyjaciół. Będzie to napewno taniej i przyjemniej.

Mam wrażenie, że właśnie w roku obecnie się kończącym, względy oszczędnościowe wstrzymają setki i tysiące ludzi od „Sylwestra" poza domem. Ze wszystkich stron bowiem słyszy się o nowoczesnych kolacjach składkowych w domach prywatnych.

Jest to dobry przykład do naśladowania — tylko trzeba baczyć, aby na jedną osobę nie zwalać całego trudu, a uczciwie się nim podzielić. Kolacja taka nie musi być kosztowna, ani wystawna, ani nawet zbyt długa. Można poprostu ustawić zimny bufet. Kilka tac elegancko przyrządzonych kanapek umieszcza się również na stole w ilościach, ułatwiających częstą zmianę. Służba przynosi z kuchni gorący barszcz w filiżankach, czuwa nad uprzątnięciem zastawy i ewentualnem dopełnianiem jej. Roznosi herbatę i czarną kawę. Pozatem goście starają się być samowystarczalni.

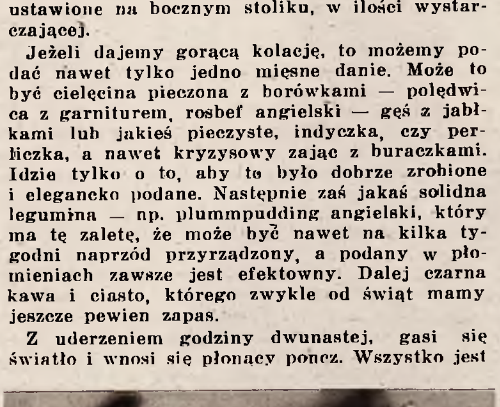
Zimny bufet powinien być zastawiony przed nadejściem gości. Wszystkie dania na przybranych półmiskach: mięso i drób podzielone — do nich sałaty zielone i mieszane, sosy zimne (majonez, Cumberland, tatarski, chrzan ze śmietaną i t. p.), marynaty, kompoty, galarety i majonezy z ryb. Najwyżej jedno danie gorące, nigdy mięsne, a zawsze coś o typie zakąski, np. grzyby (z Wecka) w śmietanie, ustawione na stole w ozdobnej rynce — postawione przed poproszeniem gości do stołu. Talerzyki większe i mniejsze, noże, widelce i t. p. powinny być ustawione na bocznym stoliku, w ilości wystarczającej.



Zimne napoje podajemy w kryształowych wazach, nalewając je chochlą do szklanek.

Jeżeli dajemy gorącą kolację, to możemy podać nawet tylko jedno mięsne danie. Może to być cielęcina pieczona z borówkami — polędwica z garniturem, rosbef angielski — gęś z jabłkami lub jakieś pieczyste, indyczka, czy perliczka, a nawet kryzysowy zając z buraczkami. Idzie tylko o to, aby to było dobrze zrobione i elegancko podane. Następnie zaś jakaś solidna legumina — np. plummpudding angielski, który ma tę zaletę, że może być nawet na kilka tygodni naprzód przyrządzony, a podany w płomieniach zawsze jest efektowny. Dalej czarna kawa i ciasto, którego zwykle od świąt mamy jeszcze pewien zapas.

Z uderzeniem godziny dwunastej, gasi się światło i wnosi się płonący poncz. Wszystko jest oświetlone na niebiesko — twarze wyglądają jak widma, a mimo to nastrój bywa zawsze wesoły.



Pieczona gęś na srebrnym półmisku, podana z pieczonemi jabłkami, kasztanami i sałatką z czerwonej kapusty.

Poncz jest klasycznym napojem noworocznym z dawien dawna podawanym po domach wiejskich i miejskich.

Można zamiast ponczu podawać „Glühwein" gorący, a jeżeli jest młodzież i ułożyły się tańce, to damy np. kruszon musujący, trochę przypominający szampana.

Kogo stać, ten powita Nowy Rok szampanem — pamiętając, aby go oziębić do odpowiedniej temperatury (normalna temperatura słodsze 6 stop. C, półsłodkie 4 st. C, wytrawne 2 st. C.

Zresztą za kilka złotych można dostać butelkę owocowego krajowego szampana.

Otoczenie, w jakiem przyjmujemy, nie jest też sprawą drugorzędną. Nie mam tutaj na myśli salonów, ani apartamentów reprezentacyjnych. Każdy przyjmuje w swoich ścianach i nikt nie powinien „dla gości pozować".

Ludzie cenią sobie ponad wszystko szczerość, prostotę, a gdyby pozujący wiedzieli, jak odmienne od pożądanego wywołują wrażenie, zrzekliby się napewno raz na zawsze swoich wadliwych systemów.

Jeżeli mówimy o otoczeniu, to można je stworzyć w bardzo szczupłem mieszkanku, a może go brakować w licznych, pięknych salonach. O wszechstronnej, wyczerpującej recepcie mowy tutaj być nie może. Są środowiska, niezależnie od warunków materjalnych „przytulne", ciekawe, są znów takie, w których zawsze umiera się z nudy, albo marznie, gdyby nawet panował upał tropikalny.

Pani i pan domu powinni wykazać dużą dbałość o gości, a muszą zagajać rozmowę, unikając drażliwych tematów.

Na t. zw. dobry nastrój, wpływa w dużej mierze umiejętny dobór osób zaproszonych. Mniej więcej ten sam stopień kultury, rozwoju umysłowego, zbliżoną skalę zainteresowań. Broń Boże wyraźnych, fanatycznych różnic politycznych, albo zadawnionych nieprzejednanych uraz, czy świeżych jeszcze niezabliźnionych konfliktów. Takt gospodarzy domu kładzie na nich obowiązek oszczędzania stronom przykrych spotkań, które tylko przy wybitnym wyrobieniu obustronnym, nie grożą zgrzytami wpływającemi zabójczo na ogólną atmosferę.

Gospodarze zawsze pamiętać muszą, że chodzi o spędzenie dobrze, wesoło i dostatnio pierwszych godzin Nowego Roku.

A więc wesołej zabawy! Niech rok nadchodzący będzie lepszy, niż ubiegły!

CHAUD-FROID Z PERLICZKI. Perliczkę oczyszczoną, jak zwykle, owinąć szerokim płatem młodej, lub, kto woli, wędzonej słoniny i upiec, czy udusić. Wraz z nią udusić 30 dkg delikatnej wątróbki cielęcej. Perliczkę wyjąć i ostudzić. Do pozostałego w rondlu tłuszczu, wsypać dwie spore łyżki mąki, wlać szklankę dobrej śmietany i zagotować wszystko na bardzo gęsty sos. Wątróbkę cielęcą i perliczą, słoninkę, w której się perliczka piekła i sos przepuścić dwa razy przez maszynkę, zaprawić pieprzem białym, gałką, skórką otartą z pół cytryny i jej sokiem. Ucierać wałkiem na misce, dodać 20 dkg najlepszego śmietankowego masła, nie przestając ucierać. Powinna się uformować gładka masa. Perliczkę pokrajać na części, każdy kawałek posmarować tą masą, poczem złożyć ptaka w całości i ułożyć na półmisku. Ubrać wkoło listkami zielonej sałaty, endywji, eskarolki lub roszponki. Resztę masy przełożyć do tutki papierowej, uciąć jej koniec i, wyciskając zręcznie różne ozdoby, ubrać tem cały półmisek.

ZIMNE MIĘSA W GALARECIE. Dwa litry zwykłego rosołu z mięsa, lub drobiu przecedzić, jeśli nie dosyć czysty, sklarować białkiem, zaprawić żelatyną, licząc po trzy listki na szklankę płynu. Wziąć pozostałe z obiadu kawałki drobiu, lub zwierzyny, pokrajać na zgrabne kawałki. Poza tem przygotować nieco mniej pasztetu, pokrajanego w cienkie plastry, jeszcze mniej ozora gotowanego, pokrajanego w cienkie płatki i mózg cielęcy, lub wołowy, wymoczony, obrany z krwawej błony, ugotowany w wodzie z octem i solą i pokrajany jak najcieniej. Wszystkich mięs powinno być razem około półtora kilo.

Prócz tego, można przygotować parę jaj.

ugotowanych na twardo i podzielonych na części, plasterki cytryny bez skórki, parę korniszonów, czy grzybków, zieloną pietruszeczkę, jarzynki z rosołu, ładnie pokrajane karbowanym nożem.

Do dużej formy, rondla, lub salaterki, nalać na palec grubo galarety, zastudzić na lodzie. Na tem ułożyć listki pietruszki, cytrynę, korniszony; znów na palec galarety i zastudzić. Następnie kłaść rzędami wszystkie przygotowane mięsa, ozór i mózg, stawiając naprzemian koło ścianek naczynia. Pomiędzy mięsa układać dodatki. Nakoniec zalać galaretą i wynieść na chłód na dwanaście godzin. Podając, wyrzucić na półmisek, ubrać wkoło sałatką zieloną, lub jarzynową. Oddzielnie podać sos tatarski, lub remuladowy.

INDYCZKA NA ZIMNO Z KASZTANAMI. Dużą, lecz młodą indyczkę oprawić jak zwykle. Wole i środek nadziać następującem nadzieniem. Pół kilo cielęcej i całą indyczą wątróbkę udusić na maśle, dodać 20 dkg młodej słoniny i tyleż łagodnej cebuli, kilka ziarn pieprzu, ziela, dwa goździki, pół listka bobkowego. Masę tę przepuścić dwa razy przez maszynkę, po raz drugi, dodając dwie bułeczki (warszawianki), wymoczone w mleku, lub wodzie; wymięszać doskonale, osolić, dodać łyżkę cukru i dwa jaja całe.

Oddzielnie ugotować kilo kasztanów, obrać z łupin, starając się ją zachować w całości. Zmięszać z resztą farszu, nadziać indyczkę i upiec, jak zwykle. Najlepiej ją upiec na dzień przed użyciem, aby farsz się dobrze uleżał i nie kruszył przy krajaniu. Dzieląc indyczkę, farsz z wola krajać wraz z mięsem, a farsz wewnętrzny wyjąć, pokrajać w cienkie plastry i obłożyć nim wokoło pokrajaną i w całości ułożoną indyczkę. Można do takiej indyczki dodać sos majonezowy, lub też kompot owocowy.

ROSBOEUF. Proporcja 4—6 kg wołowiny, 20 dkg masła, 20 dkg słoniny, 3 cebule, ziemniaki.

Wziąć cały grzbiet, czyli pacierz rozbratlowego mięsa, nieprzecinając go, tak, aby był cały comber, jakby z sarny; poobcinać na krótko kości z obu stron, zdjąć wierzchnią skórkę, wyżyłować, posolić i wstawić na brytfannie, albo dużej blasze, do gorącego pieca, obłożywszy z wierzchu słoniną w plasterki skrajaną i cebulą, polać masłem i niech się piecze trzy godziny; skrapiać często masłem z buljonem i cytryną; gdyby piec był gorący, można mięso w papier owinąć, a gdy się usmaży, nakłuć pieczeń, aby sos z siebie wypuściła; potem wyjąć na stół, okrajać z obu stron mięso, pokrajać zgrabnie w wielkie plastry i ułożyć napowrót na grzbiecie.

Można przekładać ją także sardelowem masłem; zawsze jednak lepiej podać osobno sos sardelowy w sosjerce, ponieważ taką pieczeń trudno ułożyć odrazu, gdyż może jej być 4—8 kg, albo i więcej. Podaje się ją na zimno, a kładąc w całości na półmisku, garniruje smażonemi ziemniaczkami, skrobanym chrzanem, zalewa sosem z pieczeni, zaprawionym odrobiną mąki.

SOS TATARSKI. Proporcja: 3 żółtka, czubata łyżeczka musztardy. Kapać po kropli oliwę, ucierając ciągle w jedną stronę. Gotowy sos przyprawić solą, cukrem i buljonem do smaku. Usiekać bardzo drobno marynowanych w occie korniszonów, wymieszać z sosem, postawić w zimnie na 2—3 godzin.

SOS MAJONEZOWY Z ŻELATYNĄ. Wymięszać pół szklanki białego wina, 3/4 szklanki wyborowej oliwy nicejskiej, sok z jednej cytryny 1. dkg białej żelatyny, namoczonej w zimnej wodzie i rozpuszczonej w odrobinie gorącego rosołu. Osolić, pocukrzyć do smaku. Wlać tę mieszaninę w miskę kamienną, ubijać 15 minut trzepaczką. Po upływie tego czasu dodawać po jednem, 3 żółtka i dalej ubijać. Gdy sos zgęstnieje, polewać nim natychmiast mięso, lub rybę, przeznaczoną na majonez, gdyż szybko tężeje. Przed wydaniem na stół trzymać w chłodzie.

SOS REMOULADE. Do sosu tatarskiego, lub majonezowego dodać dużo siekanej drobno zieleninki (szczypiorku, koperku, natki ód pietruszki), doprawić białym pieprzem, octem i solą.

SOS CHRZANOWY NA ZIMNO. Wyborową młodą kwaśną śmietanę wymieszać z tartym chrzanem tak, aby wytworzył się gęsty sos. Posolić do smaku, dodać kilka kropel mocnego octu winnego i odrobinę cukru miałkiego.



Pierwszy „Sylwester" we dwoje.

SOS CUMBERLAND. Proporcja: 1 duża cebula cukrowa, utarta na tarce i sparzona, szklanka wina białego słodkiego (najlepiej madery), 3—4 łyżek galaretki z czerwonych porzeczek, sok z jednej dużej pomarańczy i pół cytryny, czubatą łyżeczkę musztardy, niewielką ilość oparzonej skórki pomarańczowej, cieniutko ściętej z samego wierzchu i drobniutko posiekanej. Wymieszać wszystko razem, raz zagotować, zaciągając łyżką mąki ziemniaczanej, rozprowadzonej w zimnej wodzie. Wylać w sosjerkę, doskonale wystudzić, podawać do zimnych mięs.

PONCZ jest klasycznym napojem noworocznym, z dawien dawna podawanym po dworach wiejskich i domach miejskich. Taki poncz z wina, cukru, cytryn i araku, lub rumu podaje się dla pań z dodatkiem herbaty. W skład płonącego ponczu wchodzą te same ingredjencje, tylko sposób przyrządzania jest inny, bardziej uroczysty.

Więc dawnej się brało największą wazę do zupy, srebrną, lub platerowaną — którą dzisiaj można zastąpić wazą platerowaną (broń Boże nie porcelanową, ani fajansową, bo pęknie). Do niej wlewało się 4 butelki wina reńskiego, (może być lekkie, białe francuskie, lub rumuńskie, a nawet krajowe, byle tego typu). Do tego wkładało się cztery malinowe pomarańcze pokrajane w cienkie plastry (lub wciskało się sok z tych pomarańczy), sok z 4 cytryn i kilka kawałków cukru, otartych o skórkę pomarańcz i cytryn. Na brzegach wazy opierano 3—4 noże o skrzyżowanych ostrzach, zdolnych utrzymać większy ciężar. Noże te zresztą mogą doskonale zastąpić szczypce do węgla — co jest tembardziej wskazane, że nie każdy potrafi należycie noże skrzyżować, a w dodatku te noże zwykle potem są już do niczego, a węglowe szczypce próbę ognia doskonale znoszą.

Na tych nożach ustawiamy bryłę cukru rafinady — wagi około 1 kg. Zwykle się na to brało czubek głowy cukru. Obecnie o to trudniej, ale bryłę rafinady można sobie zawsze przez skład herbaty zamówić. Teraz bierzemy butelkę araku. Polewamy nią cukier, aby doskonale nasiąknął i zapalamy. Płomień należy podsycać, polewając cukier arakiem, koniecznie łyżką, a nie z butelki, bo mogłoby to spowodować wybuch, a nawet groźny pożar.

Gdy butelka araku się wyczerpie, a stopiony cukier cały się przesączy do wina i rozgrzeje je, nalewa się poncz w szklanki i pije gorący.

„Sylwester" w zamkniętem kółku domowem.



„GLÜHWEIN". Napój mocno rozgrzewający, mniej kosztowny od innych, gdyż jest wyborny, przyrządzony z krajowego, czerwonego wina. Laskę cynamonu, pół gałki muszkatułowej, 12 goździków, kilkanaście ziarnek kardamonu i dwa kawałki pokruszonego imbiru zagotować w litrze wody, nakryć płótnem i pozostawić tak z godzinę, aby naciągnęło. Wsypać 40 dkg cukru, (więcej, lub mniej, zależnie od gustu), wlać 2 litry wina czerwonego, ogrzewać, aż zacznie mocno parować, nie gotując. W chwili podania wlać szklaneczkę araku, lub rumu. Gorące nalewać w szklaneczki i pić, zanim ostygnie.

KRUSZON MUSUJĄCY. 2 malinowe pomarańcze pokrajać, wraz ze skórką na cienkie płatki, posypać szklanką cukru, zalać szklaneczką (szampanką) araku, wymięszać i dać razem naciągnąć. Na chwilę przed podaniem włożyć w wazę pół kilo porąbanego w duże kawałki lodu, wlać dwie butelki białego wina (typu reńskiego lub sauterne) i tyleż dobrej lemonjady cytrynowej, lub pomarańczowej. Natychmiast nalewać w szklaneczki, aby napój nie przestał musować. Chcąc mieć kruszon mocniejszy, dodać szklaneczkę konjaku. Lemonjadę brać z dobrze znanej firmy, gdyż lichy jej gatunek może zepsuć cały napój.

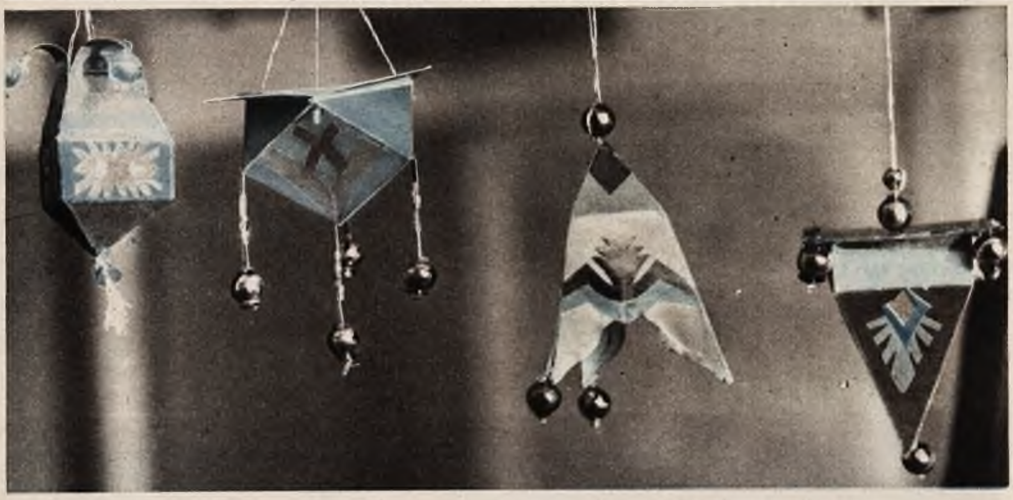
PLUM-PUDDING (prawdziwy angielski). 40 dkg czerstwej, tartej bułeczki, tyleż jak najdrobniej usiekanego wołowego, nerkowego łoju, zmięszać na równą kaszkę. Dosypać tyleż cukru, tyleż koryntek, tyleż sułtanek, nieco gałki muszkatułowej, sześć jaj całych, dwadzieścia deka smażonej skórki pomarańczowej po połowie z cytrynową, 20 dkg migdałów słodkich i dziesięć sztuk gorzkich, drobno utartych, szklankę rumu, lub araku i sporą łyżeczkę soli. Wszystko starannie wymięszać z łojową kaszą.

Uformować dużą gałkę, zawiązać w serwetę, grubo wysmarowaną masłem (pozostawiając nieco miejsca, aby budyń mógł rosnąć). Przywiązać do kija, który położyć na brzegu rondla, wypełnionego wrzątkiem. Uważać, aby gałka była zanurzona w wodzie. Gotować równo, ale wolno, 5 do 6 godzin.

Budyń ten jest konieczną potrawą w każdym domu angielskim, w czasie świąt Bożego Narodzenia. Proporcja ta jest bardzo duża, starczy jej na trzy, lub cztery razy dla rodziny, składającej się z 5—6 osób. Można taki budyń konserwować na chłodzie przeszło miesiąc i potrochu przygrzewać. Podaje się z sosem szodonowym, lub czystym winnym. Budyń, ułożony na półmisku metalowym, posypuje się cukrem, polewa obficie rumem i zapala w chwili podania, co bardzo efektownie wygląda. Budyń taki świetnie nadaje się na czas świąteczny, kiedy przyjemnie mieć na zawołanie gotową legominę, nie przeciążając się pracą.

Marzenna Sarjusz-Stokowska.

ZABAWKI
I OZDOBY NA CHOINKĘ.



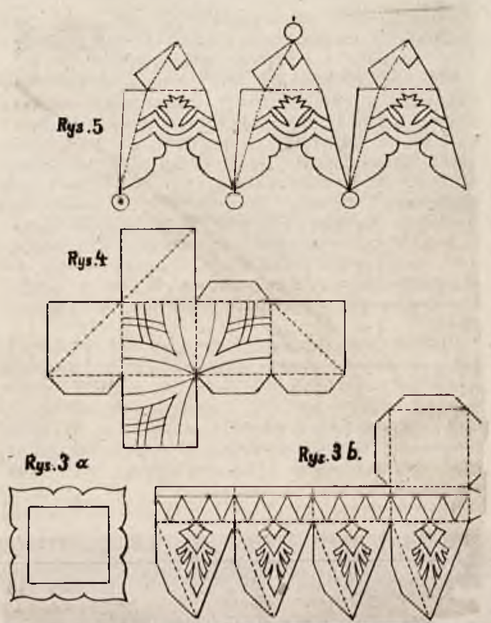
Ozdoby choinkowe z kolorowego papieru.

Nie cały jeszcze wiek minął od czasu wprowadzenia w Polsce zwyczaju zdobienia choinki różnorodnemi cackami. Poczucie piękna i estetyki wrodzone jest wielu naszym dzieciom, to też w dzisiejszej smutnej, ekonomicznej epoce należałoby wykonać upiększenie drzewka własnemi rękoma z materjałów wykonanych rękami polskiego robotnika. Dla ułatwienia dzieciom wykonania cacek choinkowych, utrzymanych w polskim charakterze, zwróciliśmy się do p. Zofji Procajłowicz z prośbą o wykonanie modeli choinkowych ozdób. Reprodukujemy pięć modeli z odpowiedniemi wykresami, które przy wykonaniu należy odpowiednio powiększyć. Linje kreskowane oznaczają nacięcia potrzebne do przełamania kartonu. Reprodukowane na fotografji modele wskazują, w jaki sposób należy nakleić wycinanki z kolorowych papierów, dowolnie wybranych. Praca ta wymaga dokładności wykonania i czystości w robocie. Sklejone modele zdobi się paciorkami szklanemi, lub też perełkami czy koralikami.

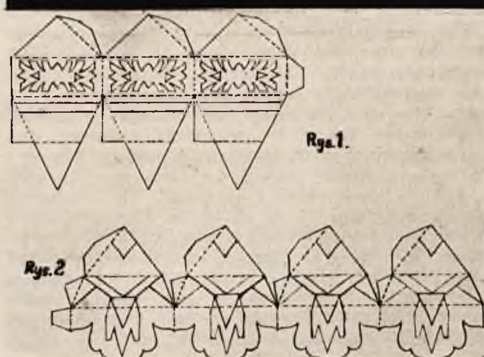
KRASNOLUDEK.

Do zrobienia karzełka potrzebne są nam 1 jajko i papier szklący w kolorach: granatowym, pomarańczowym, czerwonym, zielonym (malachit), srebrnym i bronzowym ciemnym.

Głowę wykonamy z papieru pomarańczowego; rysujemy (na stronie odwrotnej cz. lewej) półkole o rozchyleniu cyrkla — 4 cm i po wycięciu go sklejamy ze sobą proste brzegi lewemi stronami papieru; tak otrzymamy wypukłą twarz, której połowa, zaznaczona kreskami, widoczna jest na rys 4. Teraz wytniemy brodę, włosy i oczy z papieru bronzowego, podwajając to, co zaznaczono na schemacie. Wąsy i centki na włosach robimy srebrne, a nos i usta czerwone. Czerwony papier, przeznaczony na czapkę, złożymy podwójnie wzdłuż linji a—b i po wycięciu narysowanej formy smarujemy lewe strony brzegów klejem; z przodu dajemy ozdobę w postaci granatowych ząbków — następnie sklejamy brzeg tylny i tak przygotowaną czapkę nasadzamy na głowę. Chcąc zrobić kołnierz, tniemy z papieru zielonego koło o rozchyleniu cyrkla — 3 cm, 1/8 koła wycinamy, a brzegi powstałego wycinka sklejamy ze sobą; na



Schemat wycinanek choinkowych.



Schemat tłumaczący technikę sporządzania ozdób choinkowych.

otrzymanym stożku lokujemy głowę, przyklejając doń z każdej strony dwa pierwsze kędziory i gotową głowę z kołnierzem przyczepiamy do szerszego końca jajka. Nogę czerwoną wytniemy wg. rysunku 5; złożymy formę na pół wzdłuż linji „a" i posmarowawszy klejem brzeg ciemno zaznaczony — złączymy go z brzegiem b—c; dolna krawędź nogiż nacinamy i przyklejamy do zielonej podstawki, górną zaś do węższego końca jaja. Podstawkę tę zrobimy z dwóch kawałków; w jednym z nich wytniemy otwór (rys. 6), przez który przeciągniemy nacięty koniec nogi, przyklejając od spodu porozginane frendzelki; tę część podstawy podkleimy drugą — bez wyciętego otworu. Teraz wykonamy zielony fraczek, którego schemat widać na rys. 7; drugi, taki sam, wytniemy z papieru granatowego i skleimy je lewemi stronami, pozostawiając rozchylone ząbki wolne; wreszcie ząbki te smarujemy i przylepiamy fraczek od tyłu w miejscu, gdzie czerwona noga styka się z jajkiem. Posługując się rysunkiem wycinamy zielone rękawy i ozdabiamy je granatowemi mankietami; przykleimy je po bokach tułowia. Dookoła szyji pod kołnierzem wiążemy nić kolorową, a przebiwszy kołnierz z tyłu pod włosami — pętlę wyciągamy nazewnątrz. Posłuży nam ona do zawieszenia zabawki na choince.

Dalszym etapem naszych upominków na święta B. Narodzenia będą zwierzątka, zrobione z kolorowych wełen. Ze zwierząt wybierzemy najbardziej zabawne i charakterystyczne a zarazem dekoracyjne — więc: małpę i kota.

MAŁPA.

Przystępujemy do roboty małpy; będą nam tu potrzebne wełny: szaro-bronzowa, rudobronzowa, zgniło-zielona i w niewielkiej ilości żółta; zaczynamy jak zwykle od głowy. W tym celu nawijamy 90 zwojów szarobronzowej wełny na tekturkę szerokości 9 cm i w górze podwiązujemy je nicią tegoż koloru; po zdjęciu z tektury rozcinamy pętle w dole i rozsuwając je na cztery równe pasma znów związujemy nicią tak, by powstało skrzyżowanie z wiązaniem poprzedniem (rys. 1). Teraz na inną tekturkę szerokości 2 cm. nawijamy 20 zwojów wełny rudo-bronzowej i po zdjęciu przeciągamy przez pętlę jeden koniec pasma uprzednio przygotowanych nici zgniło-zielonych (20 nici długości 18 cm.), drugi zaś koniec wsuwamy pod wierzchnią nitkę krzyżowego wiązania; teraz oba końce pasma zgniło-zielonego związujemy ze sobą, a rozcięte pętle nici szaro-bronzowych krzyżujemy pod spodem i dociągając niemi uprzedni węzeł, związujemy je nicią. Należy pamiętać, że rysunki te są tylko schematami i dlatego wszelkie pasma i węzły są rozmyślnie za wąskie, rozsunięte — aby uwidocznić mechanizm roboty. — Przystępujemy do roboty kończyn. Chcąc wykonać ręce, bierzemy pasmo wełny długości 29 cm., złożone z 16-tu nici rudobronzowych i 8 szaro-bronzowych; — splatamy je następnie w warkocze, zostawiając po obu stronach wolne końce długości 6 cm.; łapę robimy tak, że kilka wolnych nici skręcamy mocno, składamy na pół i zakończenie przywiązujemy do przegubu; resztę wolnego pasma wią-



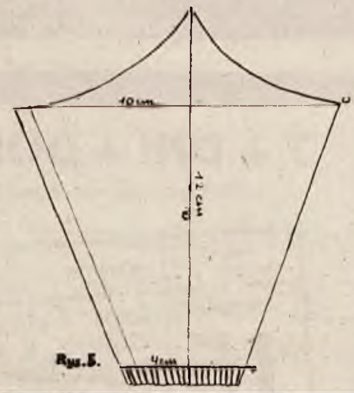
Na lewo: Ozdoba choinkowa z kolorowego papieru.

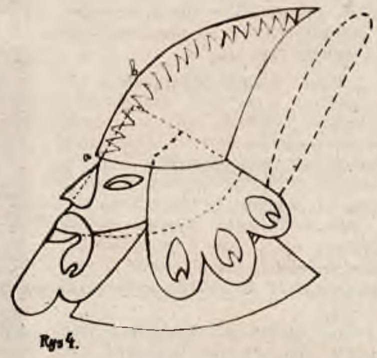


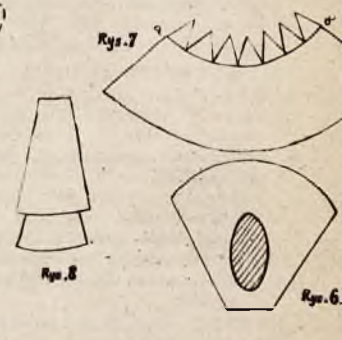
nogi; w górze jeden koniec pętli podsuwamy pod drugi i związujemy je razem; w części górnej tułowia rozsuwamy oba pasma na pół (idąc od boków ku środkowi) i przez otwór ten przesuwamy ręce. Ogon przyczepiamy do nóg, rozchylając tylko dolną partję tułowia. Nakoniec „buzię“ haftujemy żółtą wełną, lecz pierwej w miejscu oczodołów ściągamy głowę poprzecznie zgniło-zieloną nicią, oddzielając tak czoło od reszty pyska; w tem miejscu na pasie zgniło-zielonym haftujemy oczy — umieścimy je blisko siebie, wykonamy krótkiemi ściegami poprzecznemi i naszyjemy na nie małe czarne paciorki. Linje zębów stanowić będzie kilka nici, biegnących obok siebie wpoprzek rudego pyska. U dołu głowy rozciągnięte końce rozsuwamy nakształt kołnierza i przyszywamy ciasno łeb do tułowia.

KOT.

Trzeba nam tu wełen: czarnej, białej i trochę czerwonej, żółtej, zielonej. Na głowę zwijamy kłębuszek białej wełny wielkości włoskiego orzecha; dwie warstwy powierzchowne musimy nawijać równo (pierwszą w poprzek, drugą wzdłuż); oczy haftujemy na podkładzie czarnym, dając żółte obwódki i zielone źrenice; wąsy wykonamy z rozplecionych czarno-białych nici, zaś uszy, nos i wierzch głowy — z czarnych, posługując się schematem na rys. 4. Tułów i nogi modelujemy z jednego pasma czarnej wełny, której 1 dkg. nawijamy na tekturę szerokości 22 cm; oba końce zwojów ściągamy nitkami i tak utworzone dwa pasma splatamy: do połowy ich długości w dwa warkocze — zaś resztę w jeden warkocz wspólny (rys. 5 a); pierwsze będą stanowić nogi tylne, zaś drugie tułów wraz z nogami przedniemi. Przy obu końcach omotujemy pasmo czarną wełną, tworząc łapy. Robimy teraz ogon: pasmo białych nici długości 20 cm. składamy na pół, skręcamy, blisko rozstrzępionego końca omotujemy czarną nicią i przyszywamy na zgięciu tułowia. Po przymocowaniu głowy owijamy szyję kilkoma czerwonemi nićmi, wiążąc je z boku w węzeł, aby stworzyły pompon. **M. S. S.**







Krasnoludek, którego możemy łatwo zrobić w domu.

Tak zrobimy nogę krasnoludka.

...a tak głowę, kołnierz i czapkę jego.

Schemat rękawa krasnoludka, oraz jego podstawy.

żemy w połowie nitką i jego część końcową wsuwamy między równo rozdzielone nici części pierwszej (rys. 2); wszystkie zakończenia omotujemy w przegubie wełną zgniło-zieloną, a strzępy przycinamy. Zrobione tak obie łapy przypominają nam wyglądem rękawice narciarskie. Nogi wykonamy podobnie, lecz weźmiemy 24 nitki rudo-bronzowe i 12 szaro-bronzowych długości 33 cm, a na końcach dla stóp zostawimy wolne pasma długości 8 cm.

Ciasny warkocz, spleciony z kilku nitek rudo-bronz. i kilku zgniło-zielonych, będzie stanowić ogon; koniec ogona przewiązujemy nicią, a wolne parocentymetrowe strzępy przycinamy pendzelkowato.

W celu zrobienia tułowia nawijamy na tekturę szerokości 22 cm. wełnę: najpierw 22 zwoje rudo-bronzowe, potem 16 szaro-bronz. i znów 22 rudo-bronzowe; podwiązujemy je na obu końcach rudemi nitkami i po zdjęciu z tekturki składamy na pół, przesuwając przez utworzoną tak podwójną pętlę —



Oto jak należy zrobić głowę małpy, a rysunek poniżej wskazuje nam, jak zrobimy jej łapę.





Oto co możemy bez większych trudności zrobić ze zwykłej włóczki: małpę (powyżej) oraz kota (poniżej).



Poniżej: Schemat głowy kota.

Poniżej: Schemat tułowia kota.

Poniżej: Schemat tułowia małpy.







PRZEPISY

odnoszące się do naszego kalendarzyka — obliczone na 3—4 osoby.

ZUPA ZIEMNIACZANA PURÉE. Nastawić w litrze wody sporo włoszczyzny i 3 duże ziemniaki oraz grzybek i cebulę. Ugotowane jarzyny wraz z ziemniakami przetrzeć przez sito, rozprowadzić smakiem z jarzyn, podprawić ósemką śmietanki z łyżeczką mąki, zagotować i wylać na grzanki z chleba smażone na maśle.

ZIEMNIACZKI W MUNDURKACH podawane w czasie postu do śledzia są teraz aktualne. Należy je wybierać o ile możności w równiej wielkości, wymyć szczoteczką, nalać zimną wodą, posolić, posypać kminkiem i ugotować. Po odlaniu z wody postawić odkryte na kraju blachy, aby wyparowały. Takie ziemniaczki podaje się owinięte serwetą, każdy obiera je sobie sam z łupki. Dobre są z solą i masłem. Również i na sałatkę są smaczne.

KOTLETY ŚLEDZIOWE. 4 śledzie (holenderskie) oczyścić z łusek i soli, wymyć i namoczyć w wodzie z mlekiem na 24 godzin. Następnie obciągnąć ze skórki, obrać z ości, a mięso przepuścić przez młynek z namoczoną w mleku małą bułeczką. Dodać jajko, usmażoną w maśle małą utartą cebulkę i szczyptę pieprzu, wymieszać doskonale, formować małe podłużne kotlety, obtarzać w tartej osianej bułce i smażyć na maśle. Podaje się ułożone w rząd na półmisku, obok przeciśnięte przez maszynkę ziemniaczki (tzw. ryż ziemniaczany) osobno rumiane masło lub ostry sos musztardowy lub inny.

SUFLET ZE ŚLEDZIA. 4 duże śledzie mleczaki przygotować jak na kotlety: osobno przetrzeć przez sitko mleczka, utrzeć ję z łyżką masła i dwoma żółtkami, dużą otartą ze skórki i rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułką oraz zmielonemi śledziami. Inne dodatki: 2 łyżki parmezanu, mała tarta cebulka, 3 łyżki gęstej kwaśnej śmietany, szczyptę soli i pieprzu, wkońcu pianę z 2 białek. Na metalowym półmisku posmarowanym masłem, układa się masę kopiato, posypuje tartą bułką wymieszaną z parmezanem i wstawia do gorącego pieca na 20 minut. Osobno podaje się osmażane grzanki z bułki lub ziemniaczki pommes frittes.

RYBY MORSKIE, szczególnie znany u nas dorsz (kabljan), zasługują w obecnych czasach na większe rozpowszechnienie. Zapach niemiły, dla którego w niektórych domach ryba morska nie jest używana, traci się przy umiejętnem przygotowaniu. Rybę należy wymyć w kilku wodach, obsuszyć ściereczką, posolić i natrzeć sokiem cytrynowym przynajmniej na 3 godziny przed gotowaniem. Do smaku jarzynowego lub tylko wody z solą, w której się ryba ma gotować, dodaje się łyżkę octu i kawałek węgla drzewnego, poprzednio opłukanego zimną wodą. Rybę pokrajaną na dzwonka, wkłada się do przestudzonego smaku, zagotowuje, następnie odstawia na bok, aby się bardzo powoli gotowała, inaczej się rozpadnie. Gotuje się zależnie od grubości dzwon 15—20 minut. Wyjętą z wody i osączoną polewa się rumianem masłem. Również jakiś sos ostry nadaje się do tej ryby.

Bardzo smaczny jest też dorsz przygotowany jak powyżej, tylko na surowo obciągnięty ze skórki i obrany z ości, następnie panierowany w jajku i bułce i smażony w mięszanym tłuszczu tak, aby pojedyncze kawałki swobodnie w nim pływały. Ryba w ten sposób przyrządzona jest też dobra podana na zimno z sosem tatarskim.

RYŻOWA LEGOMINA Z KARMELEM. 12 dkg cukru i 3 łyżki wody oraz łyżkę octu gotować tak długo, aż się cukier zrumieni na karmel. Syropem tym wylać dokładnie rondelek i zastudzić. Osobno ugotować na mleku z łyżką masła i solą filiżankę ryżu (mleka wziąć potrójną ilość) następnie ostudzić, dodać 3 żółtka, 6 dkg cukru, szczyptę cynamonu i skórki cytrynowej oraz 3 gorzkie migdały zmielone i ucierać wałkiem na jednolitą masę. Wkońcu dodać pianę z 3 białek, wymieszać, nałożyć do rondelka z karmelem i wstawić na godzinę do pieca. Upieczony wyrzucić póki gorący na półmisek i oblać resztą karmelu.

PASZTET Z DZICZYZNY. 1 kg sarniny włożyć do lekkiego bajcu na 3—4 dni. W tym samym bajcu gotuje się mięso z garstką jarzyn i dużą cebulą. Ugotowane miele się wszystko wraz z bułką rozmoczoną w rosole, którego nie powinno zostać więcej ponad 1/4 litra i fasuje przez sito. Do przetartej masy dodaje się 3 jaja, 10 dkg młodej słoniny, pokrajanej w drobną kostkę i lekko przesmażonej, różnych miałko utłuczonych korzeni, soli i pieprzu, ucierać wałkiem przez 10—15 minut aż masa pojaśnieje. Formę kwadratową lub podłużną naciera się surowem masłem deserowem dość grubo, wkłada masę pasztetową, uciskając łyżką, aby nigdzie nie zostały wolne miejsca i wstawia do pieca na godzinę.

Se. Ko.



MASZYNKA DO CEBULI.

Na wystawie wynalazków z zakresu gospodarstwa domowego w Minneapolis ukazała się praktyczna maszynka do obierania i szatkowania cebuli, przy użyciu której nie potrzeba ronić łez...

Obok reprodukujemy ten nowy przyrząd, jakże mile mogący być widzianym także i w naszych kuchniach.

7 ✦ DNI ✦ DOBREJ ✦ GOSPODYNI.

Z dwóch głównych dań obiadu jedno może być w skromniejszych gospodarstwach opuszczone.

Święta rzym.-kat.	Tydzień 51 — GRUDZIEŃ — Dni 31
Niedziela **15** Fortunata	Zupa z dziczyzny z kluseczkami. Paszteciki mięsne z sałatką. Kuropatwy pieczone z kom potem bruśnicowym. Tort makowy. <u>Kolacja</u>: Wędlina z sałatą jarzynową.
Poniedziałek **16** Adelajdy	Rosół Julienne. Sztuka mięsa z chrzanem zapiekana. Ozór peklowany i puree z grochu Kompot mieszany. <u>Kolacja</u>: Pierożki z słodką kapustą.
Wtorek **17** Łazarza	Barszcz z pasztecikami mięsnymi. Brukselka z masłem. Rozbef z garniturem z jarzyn. Ga laretka malinowa. <u>Kolacji</u> : Miseczki kiełbasiane z szpinakiem
Środa **18** Gracjana † S. dn.	/Obiad postny./ Zupa pieczarkowa. Włoska kapusta z ryżem. Dorsz smażony z ziemniacz kami. Strudel z jabłkami. <u>Kolacja</u>: Śledzie marynowane z chlebem.
Czwartek **19** Nemezjusza	Zupa z móżdżku. Biała kapusta z wody z mas łem i bułeczką. Zrazy cielęce w pomidorach Placek drożdżowy z jabłkami. <u>Kolacja</u>: Bigos.
Piątek **20** Teofila † S. dn.	Zupa ziemniaczana puree. Fasolka na kwaśno Sandacz z jajem. Legomina ryżowa w karmelu <u>Kolacja</u>: Kotlety śledziowe z ziemniaczkami.
Sobota **21** Tomasza † S. dn.	/Obiad postny./ Barszcz żytni z ziemniaczkami. Marchewka z grzankami z bułki. Szczupak w sosie chrzanowym. Szarlotka w kruche cieście. <u>Kolacja</u>: Suflet śledziowy z ziemniaczkami.

HOCKI-KLOCKI

Dokończenie ze str. 8-ej.

Sługębna fama, idąca z ust do ust, zmieniająca w drodze swe oblicze wedle określenia „Fama crescit eundo"„ przerodziła się w aparat równie precyzyjny, równie pewny i sprawny, jak maszyna do pisania lub dynamo, posiadający wszędzie swe „inhaustory aktualności,", swych licznych współpracowników.

Polska powojenna podobna jest do człowieka, który zastawszy swój stary dom rodzinny zaśmiecony i nieuporządkowany przystępuje do jego urządzenia, ustawia meble, obmyśla największy pożytek z takiego czy innego rozmieszczenia. Rozrzucone i niezorganizowane placówki kulturalne nabierają poczucia własnej siły, stają niejako w ordynku wojskowym. I tak obok Łodzi, Sosnowca, Zagłębia Dąbrowskiego, Śląska, Zgierza i Pabjanic, obok Chorzowa, Mościc, wytwarzających materję, taką czy inną, stają placówki dające krajowi strawę, myśl i kierunek, placówki których zadaniem jest prowadzenie setek tysięcy ludzi codziennem słowem, ciągłym bezpośrednim kontaktem.

Brak nam miejsca na poruszenie choćby pobieżnie tych wszystkich momentów, które w życiu jubilata, „Ilustrowanego Kuryera Codziennego", założonego w r. 1910, zasługują na podkreślenie. I zresztą czyż tego potrzeba? Czyż pamięć ludzka aż tak byłaby krótka? Czy ludzie zapomnieli, jak w czasach wojny „IKC" lub popularnie zwany „Kurjerek" starał się utrzymywać optymizm w Polski zwycięstwo u czytelników, jak współpracował z ideologją Legjonów, jak później brał udział w każdej akcji patrjotycznej? W wyliczaniu tych rzeczy wyręczą nas napewno liczni Czytelnicy „Kurjerka".

Młody, bo krzepki duchowo i fizycznie jubilat, przypominający wielkoluda-maszynę XX wieku, uzbrojonego w sprawnie działający mózg, wielkiemi krokami swych maszyn rotacyjnych idzie do miast, miasteczek, wsi, do osiedli fabrycznych, zagranicę, za morze, wszędzie, gdzie rozbrzmiewa polska mowa.

G.

Dokończenie ze str. 20-ej.

koszul krwawiące ciała żołnierzy — swoich i wrogów.

Między Juljanowem wsią a dworem trwała od lat wojna o jakieś tam krzaki olchowe, aż nastała klęska głodu z powodu gradobicia i wieś głodowała.

— Ojcze, daj chłopom ziarna na odrobek... tam dzieci głodują...

— Żeby mnie znów las kradli?

— Ale dzieci tam głodne

— No... daj, ale tak, żebym ja nie widział!

I dobra pani sama w mróz na spichlerzu ziarno dawała i sama w tajemnicy przed mężem wino jabłczane chorym na wieś nosiła.

— Co tam pod facecjonistką niesiesz. Marysiu?

— E.. to nic... to tylko robótki.

— Wino im tak wynosisz, jak oni mnie z lasu drzewo!

Ale pozatem ani słowa protestu, ani słowa nagany, tylko mruknięcie pod wąsami.

— Żeby ich djabłowie smołą w piekle karmili, plemię Kaina.

Powrócę do was jeszcze kiedyś wspomnieniem, stare dwory winem obrosłe, gdy troska dnia codziennego od rzeczywistości mnie wypłoszy, no i gdy znów na wspomnienia o was miejsca w „Asie" mi udzielą...

Narazie... dowidzenia

Feliks Dangel.

HUMOR ZAGRANICZNY

NIEPORADNI BANDYCI.



— Ręce do góry! Ile masz przy sobie pieniędzy?

— Jedenaście złotych i trzydzieści pięć groszy!

— Możesz iść! Tego nie można podzielić przez trzy.

(„Ric et Rac").

Rozwiązanie z N-ru 41.

1. W SZKOLE DLA DZIEWCZĄT.

Z zachowaniem warunków zadania można utworzyć sześć różnych kółek. Ustawienia są następujące:

A B C D E F G H I J
K L Ł

A C E G I K Ł B D F
H J L

A D G J Ł C FI L B
E H K

A E I Ł D H L C G K
B F J

A F K C H Ł E J B G
L D I

A G Ł F L E K D J C
I B H

Połączywszy końce, otrzymamy sześć różnych kółek.

2. ILE WAŻY RYBA?

Karp ważył 7,2 kg., ogon ważył 900 gramów, tułów 3,6 kg., głowa 2,7 klg.

3. DOŚWIADCZENIE FIZYKALNE.

Ciężarek oczywiście spadł pionowo i przebył drogę dwóch metrów. Waga, szybkość pociągu i wysokość początkowego punktu spadania nie odgrywają żadnej roli, przedmiot bowiem spada zawsze pionowo w odniesieniu do podłogi wagonu.

4. MNOŻONE DATY

Rekordowym rokiem jest 1924, w którym znajdujemy siedm przypadków: 24.1, 12.2, 8.3, 6.4, 4.6, 8.3, 2.12.

5. MANEWRY.

Ogółem było 200 żołnierzy, w czem 100 piechoty, 50 kawalerzystów, 25 artylerzystów, 20 saperów i 5 lotników.

6. ZMIANA PIENIĘDZY.

Oznaczamy monety ich wartościami w centach, wówczas kupiec będzie miał 50 i 25, klient I — 100, 3 i 2, klient II — 10, 10, 5, 2 i 1. Ponieważ klient I miał zapłacić 34 centy, więc jasne jest, że ze wszystkich tych pieniędzy kupiec winien otrzymać 109 centów, klient I — 71 i klient II swoje 28 centów. Monetę dolarową musi oczywiście dostać kupiec, 50-centową klient I, 25-cio centową klient II. Dalej widać, że obie dziesięciocentówki przypadną klientowi I, gdyż kupcowi należy się już tylko 9, a klientowi II — 3 centy. Dalszy podział nie przedstawia już żadnych trudności. Ostatecznie więc kupiec dostaje 100, 5, 2 i 2, klient I — 50, 10, 10 i 1, klient II — 25i 3.

PRZYKRA POMYŁKA.

— Chodźmy stąd, panie doktorze — szepce kusząco rozbawiona wdówka do dansera. — Tam w tej zacisznej loży będziemy zupełnie sami...

— Niestety, myli się pani, tam czeka na mnie pani...

— Pewno ta natrętna pani Lili, co?

— Nie, pani córka...

W nrze 40 „Asa" na str. 5 znalazły się dwie pomyłki w podpisach pod fotografje: Autorem dekoracji do „Nocy listopadowej" w Teatrze Polskim w Warszawie jest prof. K Frycz, a autorem dekoracji do „Trzech mgieł" w Krakowie — Tadeusz Orłowicz.

To warto poznać..

NOWE KSIĄŻKI.

Juljan Wołoszynowski wszedł przed laty kilku do literatury niezwykle oryginalną i piękną książką o Twardowskim. Ten temat zbanalizowany przez bajeczki dla grzecznych dzieci oraz przez t. zw. „tradycję", ujął wtedy Wołoszynowski w sposób niezwykle charakterystyczny, dając rzecz pełnowartościową, odznaczającą się przepięknym stylem i stwarzającą z powieści poemat, czy może z poematu — powieść. Tom dobrych wierszy ukazał nam następnie pełne oblicze tego pisarza, którego proza zawsze jest przesiąknięta poezją, co znalazło najlepszy sprawdzian w słynnej powieści o Słowackim, gdzie Wołoszynowski przedstawił życie i myśli Słowackiego tak, że stworzył zupełnie oryginalny i nieznajdujący porównywań typ „vie romancée". Obecnie wystąpił Juljan Wołoszynowski z nowym tomem prozy, wydanym jak zwykle bardzo estetycznie przez **„Książnicę-Atlas"**. Tom ten nosi tytuł **„Było tak"**. Było tak w historji Polski, którą nam Wołoszynowski przedstawia w nowej swej książce — od legendarnych czasów słowiańskich aż do dni obecnych, do maja 1935 r. okrytego żałobą. W nowej książce Wołoszynowskiego występują spotęgowane wszystkie elementy jego talentu, jego spojrzenie poetyckie i subtelne, jego forma konstrukcji prozy jak poematu, jego styl lotny i bogaty. Jest to rzecz bardzo ciekawa, gdyż poraz chyba pierwszy w literaturze historja z podaniem faktów, nazwisk i dat została jednak tak ujęta, że czyta się ją jak... „vie romancée" — a więc chyba ukujmy termin zupełnie nowy: „histoire romancée"?... W poszczególnych rozdziałach coraz silniej wzrasta ta jakby rapsodja, uderzając w coraz silniejsze akordy, pogłębiając się tak, jak narastały dzieje naszego kraju, zagarniając coraz szersze przestrzenie, rozpościerając się coraz silniej, głębiej, dalej. Niektóre rozdziały są pisaną syntezą dziesiątków lat, poetycką parabolą nad wiekami. W kilku wierszach, w kilkunastu słowach charakteryzuje nieraz Wołoszynowski trafnie i wnikliwie, dając w tym poetyckim skrócie całość historji Polski. Książka nadwyraz interesująca, prawdziwie piękna, warta najszerszej poczytności. w. z.

Lekturą pasjonującą zwłaszcza dla młodzieży, będzie książka **Stanisława Karpińskiego „Polskie skrzydła w moich lotach długodystansowych"** (nakł. „Książnicy Atlas"). Jeden z najlepszych naszych lotników książkę, obrazującą osiem lat upartej walki o jak największy triumf polskich skrzydeł, poświęca właśnie „młodzieży polskiej odczuwającej tęsknotę do skrzydeł". Są to wrażenia z rajdu dookoła Polski, lotu dokoła Europy i z lotu do Azji z lądowaniem w Kabulu, które miały Karpińskiego przygotować do długodystansowej wyprawy do Australji. A choć, jak wiemy, pech prześladuje dzielnego lotnika, to jednak niemniej książka jest wartościowa, gdyż uczy młodzież, jak młodzieńczym zapałem i nieugiętą wolą trzeba pokonywać wszystkie przeszkody i trudności.

NA SCENIE.

W **Warszawie Teatr Malickiej** wystawił sztukę francuskiego pisarza André Obeya p. t.: **„Noe"**. Na scenie oglądamy dzieje patrjarchy biblijnego i jego arki, wraz z całą jego rodziną i załogą zwierzęcą. Sztuka ta wywołała rozbieżne sądy zarówno publiczności jak i krytyków. Niektórzy uważają, że jest to „jeden z najoryginalniejszych, najbardziej nieoczekiwanych, utworów, jakie wydała literatura europejska w ostatnich latach". Inni, i to ci najpoważniejsi, sądzą, że komedja Obeya jest wcale słaba, mimo swych zręcznych scen i pomysłów, nie widzą w tej sztuce głębszych myśli i idej. Sztukę zagrano bardzo starannie pod kierownictwem reżyserskiem Modrzewskiej. Bardzo dobrze rolę Noego odtworzył Biesiadecki, a w innych rolach dobrze grali Tekla Trapszo, Malicka, Kwiatkowski i Sawan.

Grany niedawno w Wilnie **„Przedziwny stop"**, komedja M. Kirszona ukazał się obecnie na scenie **Teatru Letniego w Warszawie**. Boy-Żeleński pisze, że jeśli można wierzyć akcji „Przedziwnego stopu", to „życie w Rosji — przynajmniej życie młodzieży — ulepsza się i idzie potężnym krokiem naprzód. Nie można powiedzieć tego samego o literaturze dramatycznej. Ta — znów jeżeli sądzić z tego utworu — cofa się wyraźnie, schodzi do poziomu poczciwych, dydaktycznych komedyjek z epoki ...,Majstra i czeladnika" z tą poprawką, że majster przestał pić (czy aby napewno?) i robi nie buty, ale samoloty". Komedja Kirszona grana jest zupełnie dobrze przez młodą „brygadę" Teatru Letniego.

Ciekawem wydarzeniem teatralnem we **Lwowie** była inscenizacja **„Rewizora"** Gogola. Komedja ta mimo, że powstała przed 100 laty, jest niezmiernie aktualna i dziś, będąc świetną satyrą na nieśmiertelny biurokratyzm. „Rewizora" często inscenizowano w teatrach, nadając mu różne oblicza i wymowę. Lwowska inscenizacja Janusza Starachockiego dała groteskę sceniczną, stępiając komedji ostrza satyryczne. Doskonałe są dekoracje Zbigniewa Pronaszki, który świetnie uchwycił ducha carsko-rosyjskiego.

(swb)

NA NAJLEPSZEJ FALI

Niedziela, 15 grudnia.

10.00: Transmisja nabożeństwa z Torunia.
14.20: Muzyka lekka.
16.15: „1000 taktów muzyki".
17.40: Migawki regjonalne — aud. muzyczna.
18.00: „Śmierć i wyzwolenie" — Straussa.
18.30: „Obiad Brodzińskiego" — słuchowisko ze Lwowa.
20.00: Koncert solistów.
21.00: Wesoła lwowska fala.
21.30: Zeppelinem przez Atlantyk — felj. z cyklu „Podróżujmy".
22.00: Nasza marynarka gra — koncert.
22.40: Muzyka taneczna.

Poniedziałek, 16 grudnia.

15.30: Piosenki w wykonaniu Toli Mankiewiczówny.
16.15: Koncert Zespołu Bałałajkowego.
17.20: Recital śpiewaczy.
18.25: „Te 4" — aud. dla dzieci.
18.45: Utwory na harfę.
20.50: Koncert solistów.
21.00: Koncert Muzyki Podhalańskiej.
23.05: Muzyka taneczna.

Wtorek, 17 grudnia.

12.15: „Śpiewajmy kolendy" — aud. dla dzieci szkolnych.
12.35: „Melodja za melodją" — wiązanka muzyczna.
15.30: „Pogodna muzyka".
16.15: Recital skrzypcowy.
18.00: Recital śpiewaczy.
18.30: „Dzielnica żydowska" — szkic literacki z cyklu „Warszawa w literaturze i anegdocie".
20.00: Koncert symfoniczny z Poznania.
23.05: Muzyka taneczna.

Środa, 18 grudnia.

12.15: „Hodowla roślin pokojowych w zimie — pogadanka.
12.30: Koncert Zespołu Mieczysława Paszkieta.
16.00: „W kraju dziewczynki z zapałkami" — pogadanka dla dzieci.
16.20: Recital śpiewaczy.
17.00: „O samokształceniu" — pogadanka z cyklu „Dyskutujmy".
18.00: Kwintet B-Dur — Rimskij Korsakowa.
21.00: „Twórczość Fryderyka Chopina" — XVI audycja z radjowego cyklu.
21.35: Poezje Konstantego Mickiewicza — kwadrans poetycki.
22.00: „Podróż po Europie" — retransmisje ze stacyj europejskich.

Czwartek, 19 grudnia.

15.30: Koncert Kwintetu Haliny Adamskiej-Grossmanowej.
16.00: „O lalkach i Misiu" — pogadanka Starego Doktora dla dzieci.
18.00: Drobne utwory Roberta Schumanna.
18.40: „Jak spędzić święto".
18.45: Piosenki w wykonaniu L. Szczepańskiej.
19.00: Poznajmy przepisy finansowo-rolne — pogadanka.
20.00: „Franquita i Guiditta" — Lehára w wyk. Małej Ork. P. R.
21.00: „Ostatnia wędrówka Sempolnego" — słuchowisko oryginalne.
21.35: „Nasze pieśni" — Jadwiga Hennert.
22.00: Kwartety Haydna — VIII koncert z radjowego cyklu.
22.30: Muzyka lekka i taneczna.

Piątek, 20 grudnia.

12.40: Muzyka lekka.
16.00: Pogadanka dla chorych.
16.15: Koncert orkiestry Seredyńskiego.
16.45: Przegląd wydawnictw gwiazdkowych dla dzieci — wygł. H. Ładosz.
17.00: Obserwatorjum morskie w Rzymie — reportaż.
18.00: Koncert orkiestry wojskowej 73 p. p.
18.45: Piosenki w wykonaniu Sióstr Boswell.
19.50: Biuro Studjów rozmawia ze słuchaczami P. R.
20.00: Monolog aktualny.
20.10: Koncert symfoniczny z udziałem E. Steuermana.
22.30: Muzyka taneczna.

Sobota, 21 grudnia.

12.15: Koncert orkiestry kameralnej Hermana.
13.00: Muzyka salonowa.
14.30: Ze świata bajek — koncert.
15.00: Fragment z powieści „Krzysztof Arciszewski".
15.30: Muzyka lekka.
17.00: Reportaż z Prus Wschodnich.
18.00: Audycja poświęcona pamięci Władysława Macury (dla dzieci).
18.45: Muzyka lekka.
20.00: Koncert Chóru Erjana.
21.30: Wesoła Syrena.
22.00: Muzyka lekka z udziałem Ireny Carnero (śpiew).
23.05: Muzyka taneczna.